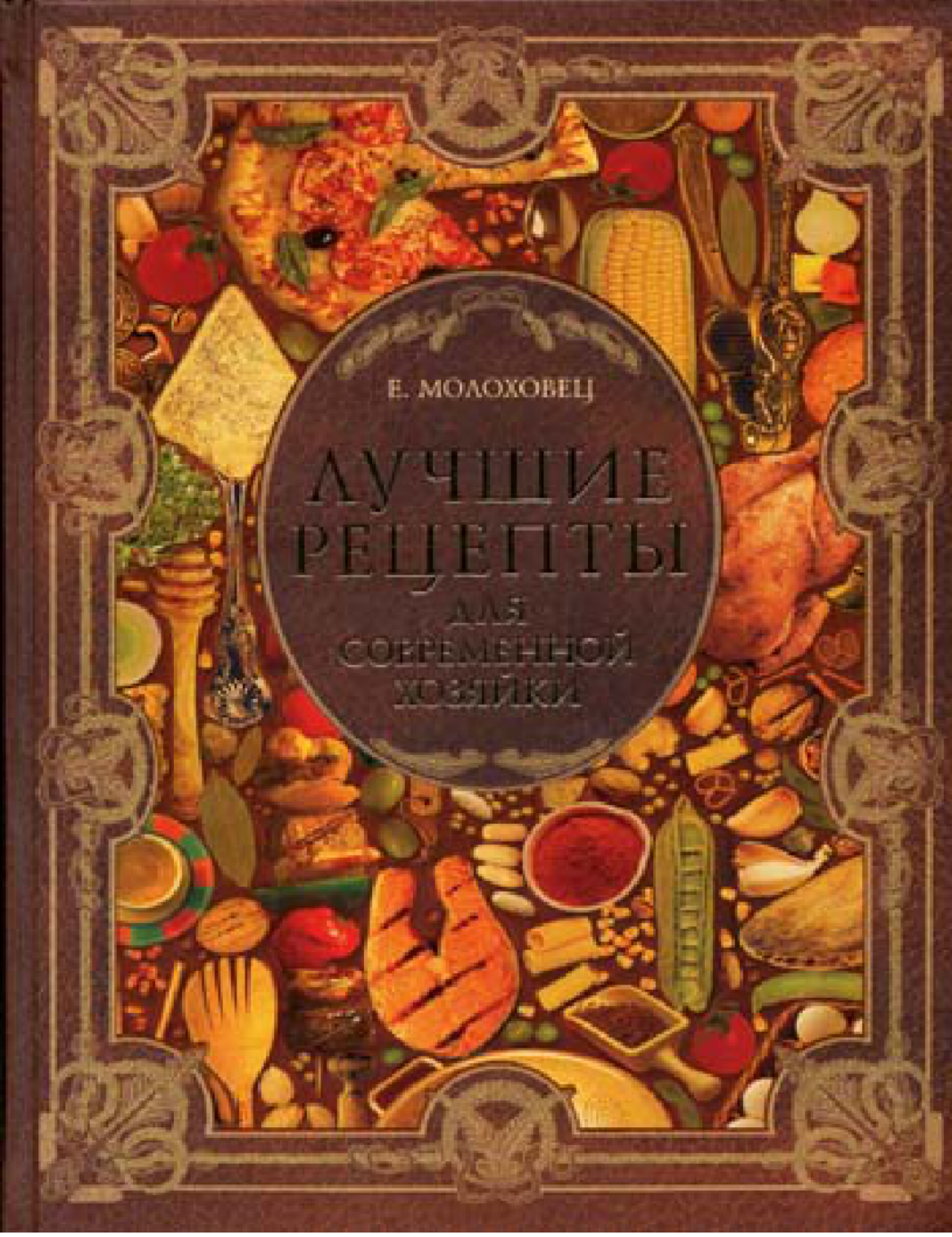

Е. МОЛОХОВЕЦ
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ СОВРЕМЕННОЙ ХОЗЯЙКИ


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Предлагаемая книга была издана впервые в 1861г. Классика кулинарии. Книга содержит краткую биографию Е.И. Молоховец, таблицу перевода мер и весов, 1645 проверенных временем кулинарных рецептов и подробное оглавление.

- Молоховец Е И
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
    -
    - ПРИМЕЧАНИЕ и ОБЩИЙ ВЗГЛЯД НА ПЛАНЫ И УСТРОЙСТВО ДОМОВ
  - ОТДЕЛЕНИЕ I
    -
    - А) СУПЫ ГОРЯЧИЕ, МЯСНЫЕ
      -
    - Б) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ, ПОСТНЫЕ И РЫБНЫЕ
    - В) СУПЫ ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ, ИЗ ВИНА И ЯГОД
    - Г) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ
  - ОТДЕЛЕНИЕ II
  - ОТДЕЛЕНИЕ III
  - ОТДЕЛЕНИЕ IV
    -
    - Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВ ИЗ ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВ
  - ОТДЕЛЕНИЕ V
    - А) ГОВЯДИНА
    - Б) ТЕЛЯТИНА
    - В) БАРАНИНА
    - Г) СВИНИНА
  - ОТДЕЛЕНИЕ VI
    -
    - А) ДИЧЬ
    - Б) ДОМАШНИЕ ПТИЦЫ
    - В) ДИКИЕ ПТИЦЫ
    - Г) САЛАТЫ К ЖАРКОМУ РЫБНОМУ ИЛИ МЯСНОМУ
  - ОТДЕЛЕНИЕ VII
  - ОТДЕЛЕНИЕ VIII
    - А) ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ И ПАШТЕТОВ
    - Б) ПИРОГИ
    - В) ПАШТЕТЫ
  - ОТДЕЛЕНИЕ IX

- А) МАЙОНЕЗЫ
- Б) ЗАЛИВНЫЕ

○ ОТДЕЛЕНИЕ X

○ ОТДЕЛЕНИЕ XI

-
- Б) КУШАНЬЯ ИЗ ЯИЦ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XII

-
- А) КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВАТРУШКИ
- Б) ИТАЛЬЯНСКИЕ МАКАРОНЫ, ЛАПША, ЛАЗАНКИ, ЛАМАНЬЦЫ
- В) КАШИ
- Г) СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XIII

-
- А) ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ
- Б) ПЫШКИ, ХВОРОСТ, ОЛАДЬИ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XIV

- А) МОРОЖЕНОЕ
- Б) КРЕМЫ
- В) ЗЕФИР ИЛИ КРЕМ БЕЗ КЛЕЯ И ПЛОМБИР
- Г) ЖЕЛЕ
- Д) МУСС
- Е) БЛАНМАНЖЕ
- Ж) КИСЕЛИ
- З) КОМПОТЫ
- И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XV

○ ОТДЕЛЕНИЕ XVI

- А) МАЗУРКИ
- Б) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XVII

-
- А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХ
- Б) БАБЫ НА СБИТЫХ БЕЛКАХ
- В) БУЛКИ
- Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХ
- Д) ПЛЯЦКИ
- Е) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ ПИРОЖНОЕ К ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XVIII

- А) ВАРЕНЬЕ
- Б) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ)

- В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ
- Г) СОК БЕЗ САХАРА

○ ОТДЕЛЕНИЕ XIX

○ ОТДЕЛЕНИЕ XX

- А) УКСУС
- Б) ХЛЕБ
- В) СЫРЫ

○ ОТДЕЛЕНИЕ XXI

- А) ЗАПАСЫ ИЗ ЯБЛОКОВ
- Б) ЗАПАСЫ ИЗ СЛИВ
- В) ЗАПАСЫ ИЗ ГРУШ
- Г) ЗАПАСЫ ИЗ ВИШЕН
- Д) ЗАПАСЫ ИЗ ДЫНИ И АРБУЗА
- Е) ЗАПАСЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ
- Ж) ЗАПАСЫ ИЗ КРЫЖОВНИКА
- З) ЗАПАСЫ ИЗ МАЛИНЫ
- И) ЗАПАСЫ ИЗ ОРЕХОВ
- І) ЗАПАСЫ ИЗ БРУСНИКИ
- К) ЗАПАСЫ ИЗ РОЗОВОГО ЦВЕТА
- Л) ЗАПАСЫ ИЗ РЯБИНЫ
- М) СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ
- Н) РАЗНЫЕ ЯГОДЫ СОХРАНЯТЬ СВЕЖИМИ НА ЗИМУ
- О) ЗАПАСЫ ИЗ ЛИМОНОВ
- П) ЗАПАСЫ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ
- Р) ЗАПАСЫ ИЗ БАРБАРИСА
- С) ЗАПАСЫ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
- Т) ЗАПАСЫ ИЗ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННОЙ
- У) ЗАПАСЫ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОХА
- Ф) ЗАПАСЫ ИЗ ЛУКА
- Х) ЗАПАСЫ ИЗ ПОМИДОРОВ
- Ц) ЗАПАСЫ ИЗ ГРИБОВ
- Ч) ЗАПАСЫ ИЗ ОГУРЦОВ
- Ш) ЗАПАСЫ ИЗ СВЕКЛЫ
- Щ) ЗАПАСЫ ИЗ ЩАВЕЛЯ
- Ъ) ЗАПАСЫ ИЗ УКРОПА, ЭСТРАГОНА, МАЙОРАНА И ХРЕНА
- Ы) СЕЛЬДЕРЕЙ И СПАРЖА
- Ь) КАПЕРСЫ
- Ѣ) ПИКУЛИ
- Э) ТЫКВА
- Ю) ЗАПАСЫ ИЗ ФАСОЛИ
- Я) ШПИНАТ
- Ѳ)ЗАПАСЫ ИЗ МОРКОВИ

        - РАЗНЫЕ ЗАПАСЫ
    - ОТДЕЛЕНИЕ XXII
        - А) СУХОЙ БУЛЬОН
        - Б) ЗАПАСЫ ИЗ СВИНИНЫ
- notes
    - 1
-

Молоховец Е И
Современной хозяйке

ПРЕДИСЛОВИЕ

Кухня есть также в своем роде наука, которая без руководства и если нельзя исключительно посвятить ей несколько времени, приобретается не годами, но десятками лет опытности, а этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, в особенности молодым супругам, и нередко приходится слышать, как в последствии времени расстройство состояния, а вследствие этого и разные неудовольствия в семейной жизни приписывают по большей части тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотела сама вникнуть и заняться хозяйством.

Предупредить эти дурные последствия или по крайней мере сделать шаг к уклонению их есть прямая моя цель и самое искреннейшее желание, и если книга моя достигнет хотя половины желаемой мною цели и принесет пользу моим соотечественницам, то я буду совершенно счастлива и это будет самой лучшей наградой за труды мои.

Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы доставить им случай без собственной опытности и в короткое время получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы тем приохотить их заняться хозяйством.

Эта книга составлена на следующих основаниях:

Во-первых, чтобы познакомить с кухней и вообще хозяйством самих хозяек. Для этого старалась я собрать описание разных простых кушаньев, а также описания разных запасов, необходимых в домашнем хозяйстве, как-то: печенье булок, сухарей, приготовление вареньев, домашних напитков, разных запасов овощных и фруктовых, соление мяса, всего до 2000 №№.

Во-вторых, чтобы уменьшить расходы в домашнем хозяйстве и помочь хозяйкам самим выдавать провизию из кладовой. Для этого старалась я во всех помещенных мною кушаньях назначить по возможности самую аккуратную пропорцию всех припасов в состав кушанья, пропорцией на 6 человек, и под описанием каждого почти кушанья назначен реестр выдачи, потому что, не имея перед глазами реестра всего того, что входит в состав кушанья, не только хозяйка, но даже и повар, который исключительно тем и занят, не может вдруг припомнить всего; из этого следует, что в продолжение целого утра до самого обеда приходится несколько раз ходить в кладовую то за тем, то за другим, что не только скоро наскучит, но и чрезвычайно затруднительно для каждой хозяйки, а при светской жизни даже и невозможно.

Хозяек, желающих придерживаться выдачи провизии,

назначенной в этой книге, прошу иметь в своей кладовой:

Во-первых, столовую серебряную ложку.

Во-вторых, медный или жестяной гарнец, т. е. ¼ ведра, а если можно, ½ гарнца и ¼ гарнца, что облегчит их при выдаче молока, муки на булки и проч.

В-третьих, обыкновенный стакан средней величины, не самый большой и не маленький; таких стаканов в большой бутылке от шампанского, т. е. в ¼ гарнца, должно быть 3, в 1 штофе, т. е. в ½ гарнца — 6, в 1 гарнце, следовательно, 12.

В некоторых кушаньях в выдаче назначена сметана следующим образом ½-2 стакана, значит: от ½ до 2 стаканов сметаны; кто не любит много сметаны или, как например, зимою, когда трудно достать ее, можно положить, как например во щи из щавеля № 37, только ½ стакана, а в эти же самые щи можно положить 1, 1½ и даже 2 стакана сметаны, смотря по желанию и по возможности.

Для выдачи масла удобнеее всего приготовить его следующим образом: взять 5-10 фунтов чухонского или русского масла (если это последнее стоит в холодном месте), свесить каждый фунт отдельно, потом разделить его на две равные части, скатать полуфунтовые шарики. Выдавая провизию, сосчитать, сколько на кушанья выйдет всего масла, и тогда выдать один шарик, 1½ или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдут, приготовить другие.

Для желе, кремов, зефиров, муссов и проч. советую покупать телячий клей под названием жильотин; он продается также на фунты и состоит из самых тоненьких продолговатых пластинок, из которых каждая равняется приблизительно золотнику, так что, когда нужно выдавать 3 золотника, то выдайте 3–4 пластинки.

Этот клей бывает белого и малинового цвета, так что желе, приготовленное из малинового жильотина, получает превосходный цвет.

Жильотин гораздо дешевле рыбьего клея, а именно около 1 р. 50 к. фунт, так что благодаря ему здоровое, чрезвычайно вкусное и дорогое по-прежнему желе, может входить теперь в состав недорогого обеда.

Чтобы убедиться в том, что назначенная мной пропорция достаточна на 6 человек, прошу каждую хозяйку выбрать для пробы три, четыре кушанья и приказать их при себе приготовить.

Так как я старалась познакомить молодых хозяек с целым городским хозяйством вообще, то прибавлю еще несколько слов о мелочах, которые однако же в массе составляют свой счет, а именно:

Когда ощипывают с птиц перья, то откладывать их в одно

место; в длинные зимние вечера приказать их перебрать; они годятся на подушки для служителей или для бедных; перья и пух от гусей и уток собирать отдельно.

Шкуры с телят, баранов и проч., растянув на палочки, тотчас высушить и отдать для выделки кож.

Когда бьют скот, то кровь их подливать под фруктовые деревья.

Если обед готовится на плите и она топится в продолжение трех-четырех часов, то приказывать из нее выгребать уголья на два, на три большие самовара.

Телячий желудок, хорошо вымытый и посоленный, высушить; он употребляется для сыров голландских и швейцарских № 1460.

При каждой кухне не мешает иметь постоянно одного или двух поросят, которых можно кормить помоями, остатками кореньев, хлеба и проч., но только остерегаться, чтобы не попало им кусков мяса и внутренностей от дичи.

Мыло для мытья белья заготовлять, если не на несколько месяцев, то по крайней мере на несколько недель, чтобы оно просохло; на 1 пуд белья выдать 1¼ фунта.

Вообще каждая хозяйка должна строго смотреть за тем, чтобы в доме была чистота, порядок и чтобы ничто не пропало, а было употреблено с пользою.

ПРИМЕЧАНИЕ и ОБЩИЙ ВЗГЛЯД НА ПЛАНЫ И УСТРОЙСТВО ДОМОВ

Желая приохотить молодых хозяек к исполнению обязанностей хорошей семьянинки, как в нравственном, так и в хозяйственном отношении, считаю необходимым дать им дружественный совет, а именно: просить своих мужей, если желают, чтобы жены их строго выполняли обязанности матери семейства и чтобы охотно занимались хозяйством, ни мало не расстраивая своего здоровья, то чтобы заботились со своей стороны о доставлении им квартир удобных во всех отношениях, что у нас большая редкость; поэтому надеюсь, что прилагаемые мною планы домов средней величины могут быть отчасти полезны тем, что собирается или строить вновь или перестраивать дом свой.

При постройке каждого дома надобно непременно иметь в виду следующее:

В нравственном отношении:

Во-первых. Чтобы была комната для молитвы, куда бы раз в день могло собираться все семейство, а также и прислуга для молитвы. Во многих благочестивых семействах, как в России, так и заграницей, принято это обыкновение, и я нахожу, что оно не только хорошо, но и необходимо, в особенности в наш век, а тем более в наше время, где нужны соединенные силы верующих, чтобы поддержать колеблемую веру в Бога, в Единородного Сына Его Иисуса Христа и веру в загробную жизнь. Чтобы установить поклонение Богу в духе и истине, необходимо, чтобы каждый глава семейства ежедневною усердной и единодушной молитвой и добрым примером своим старался внушать и вкоренять, как в семействе, так и в прислуге своей, беспредельную любовь к Богу и веру в нелицеприятное правосудие и милосердие Его к роду человеческому.

Во-вторых. Чтобы была одна большая столовая, куда бы все семейство собиралось для работы и чтения, где могли бы дети свободно бегать и играть на глазах родителей. Из этой столовой должна быть дверь на балкон крытый, украшенный в летнее время цветами, с лестницей в сад.

В-третьих. Чтобы детские были ближе к спальне.

В-четвертых. Я нахожу, что прислуга отчасти исправится в нравственном отношении, что в кухне будет больше чистоты и порядка, если она будет в одном этаже с прочими жилыми комнатами и отделена от них только небольшими холодными, а

еще лучше теплыми сенями.

В хозяйственном отношении:

Во-первых. Чтобы кухня была близко.

Во-вторых. Чтобы из девичьей или буфета был ход прямо в кладовую, где должны храниться крупы, мука, яйца и пр. В ней кругом стен должны быть широкие чистые полки. Чтобы хозяйка не теряла времени при выдаче провизии, надобно, чтобы в кладовой каждая вещь стояла на своем месте, мука в кадушечках, накрытых полотном и крышкою с надписью; крупы же, макароны, изюм, перец и пр. удобнее всего держать в широком и невысоком простом шкапу с выдвижными ящичками разной величины; на каждом ящике приклеить надпись, что в нем насыпано.

В-третьих. Из этой кладовой сделать люк и лестницу прямо в подвал, который бы не имел других дверей. Этот подвал, который может занять пространство двух верхних комнат, должен быть аккуратно сделан, сухой, выложенный весь и стены, и пол кирпичом; в нем должны храниться вина, варенья, фрукты, коренья, молоко, масло и мясо в холодное время.

Это чрезвычайно удобно для хозяйки, потому что, сидя у стола в теплой девичьей или буфете и по слабости здоровья не входя в кладовую в холодное время, она может распоряжаться выдачей провизии; мимо нее ничего не пронесут лишнего; сверх того, когда подоят молоко, должны принести в эту же комнату, тут же на столе разлить его; хозяйка может иногда доставить себе удовольствие самой снять сливки или сметану, велеть при себе сбить масло и т. д.

Под домом устроить отдельный овощной подвал для кислой капусты, большого количества картофеля и зелени, можно даже сделать грядки, куда бы можно было осенью пересаживать цветную капусту и т. д. (см. от № 1528 до № 1609). Также можно сделать подвал для дров, для овса и лузги, т. е. гречневой шелухи, которой так хорошо топить печи, потому что от шелухи тепло и она служит лучшим средством осушать каменные дома.

В отношении удобства:

Чтобы каждая квартира, как бы ни была она мала, заключала бы в себе в миниатюре все удобства обширного и богатого помещения, чтобы каждый член семейства имел свой угол отдельный и спокойный. Для этого при составлении плана необходимо мысленно обозначить места для главной мебели, как например:

Во-первых. Чтобы в зале или гостиной был хороший глухой простенок для дивана.

Во-вторых. Место для фортепиано вдали от окон и печей.

В-третьих. Чтобы спальню и детскую предохранить от

сквозного ветра, нужно, чтобы были хорошие простенки для кроватей, также подальше от окон и печей; одним словом, чтобы был всевозможный комфорт и удобства, охраняющие и спокойствие, и здоровье семейства; не жалеть для этого лишнюю какую-либо сотню рублей серебром; предохранив семейство от простуды, излишний расход этот окупится в короткое время.

ОТДЕЛЕНИЕ I
СУПЫ

Примечание. Цель этой книги та, чтобы доставить средство, при небольшом состоянии, при умеренном расходе, не имея иногда отличного повара, иметь постоянно хороший, вкусный, здоровый и разнообразный обед. Достигнуть этой цели можно только благоразумной экономией, т. е. своевременной покупкой и аккуратной выдачей провизии; при этом нужна мера и вес не только одной провизии, как-то: мяса, масла, муки и проч., но даже и самой воды; эта мера до сих пор у нас не принятая, покажется странной, даже смешной и неудобоисполнимой, в особенности для простого сословия, т. е. для нашей прислуги по части поварской. Между тем, эта мера, при выдаче аккуратной пропорции провизии, назначенной в книге, необходима. Возьмем для примера бульон № 1, или № 3.

Для приготовления его на 6–8 человек надобно выбрать кастрюльку, в которой постоянно варить суп, влить в нее от 6 до 8 глубоких полных тарелок воды, положить 4 фунта говядины, смерить чистой, гладко оструганной палочкой высоту воды, сделать на палочке знак, потом долить воды, варить бульон на легком огне, положив соли, кореньев и пряностей, по крайней мере 3 часа; уварить его так, чтобы его было перед самым отпуском столько, сколько назначено на палочке; так приготовленный бульон будет вкусен и крепок, сколько может быть от этого количества мяса.[1] Между тем часто случается иначе, а именно: берут говядину по пропорции, т. е. 4 фунта, льют воды без меры, накроют бульон крышкой, дают ему кипеть на довольно сильном огне; незадолго перед обедом оказывается, что бульон выкипел — что его мало; тогда подливают воды по глазомеру, который, в особенности простолюдина, часто обманывает; вливая бульон в суповую миску, оказывается, что бульону не 6 или 8 тарелок, а 12 и даже более, из числа которых 7–8 тарелок попадутся на стол, а остальные останутся в кухне. Бульон, разумеется, не вкусен, слаб; если суп с крупами, то круп этих едва будет заметно.

Вследствие этого, если хозяйка и выдаст на кушанье провизию по этой книге, легко может случиться, что кушанье будет невкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо; поэтому и прошу еще раз о том, что уже сказано в предисловии, чтобы каждая хозяйка выбрала хотя 2–3 кушанья и велела бы их

приготовить под своим надзором при соблюдении всего, что сказано в описании кушанья и проч., и если бульон, приготовленный как сказано выше, покажется ей вкусным и довольно крепким по ее вкусу и ее состоянию, тогда она уже может требовать от повара или кухарки, чтобы суп был постоянно так крепок. Это предостережение относится и ко всем прочим кушаньям, как, например, пироги для людей: на тесто на 4 человека назначено 3 фунта крупичатой муки 2-го сорта, а воды вместе с дрожжами ровно 3 стакана; если воду влить по глазомеру, то ее легко может быть 3¼ или 3⅛ стакана, в таком случае муки не достанет.

А) СУПЫ ГОРЯЧИЕ, МЯСНЫЕ

(пропорция на 6 человек)

Чтобы суп был чист, надобно варить его на самом легком огне, снимая накипь, так, чтобы кипел с одного только боку, тогда будет вкусен и так прозрачен, что не надо будет очищать его белками, а только процедить сквозь салфетку. В случае же, если не удастся, то процедить его, остудить слегка, положить 2–3 белка, размешанные с 1 ложкой воды, поставить на огонь, пусть слегка кипит; когда бульон очистится и сварившиеся белки поднимутся — процедить; если и то мало поможет, положить кусок льда и опять вскипятить.

Бульон на 6 человек или на 6–8 глубоких тарелок варится из 10–12 фунтов мяса вместе с костями, но это лишнее; из 6 фунтов, т. е. полагая по 1 фунту говядины на человека, — бульон превосходный. Обыкновенный же очень вкусный бульон на 6–8 человек варится из 4 фунтов говядины, полагая по полфунту на тарелку, а щи и прочие супы-пюре из 3 и даже 2½ фунтов.

Суп можно варить из разных частей говядины, смотря по надобности, как например:

Если варятся щи какие-нибудь, и во щах надо подать говядину, то можно взять грудинку.

Если на второе блюдо надобно подать хороший кусок разварной говядины, см. от № 308 до № 325, то взять фунтов 5–6 говядины от бедры близ хребтовой кости, сварить суп на два дня, и в первый день подать на второе блюдо разварную говядину, а на другой день — какой-нибудь соус или жаркое.

Если на второе блюдо нужна жареная говядина, как-то: говядина жаркое обыкновенное № 331, гусарская печень № 327, говядина вроде зразов и тому подобные жаркие, то взять 6–7 фунтов говядины от ссека или от края, срезать ребра, употребить их на суп, а мягкую часть — на жаркое; также можно взять кострец, кости в суп, а мягкую часть на жаркое.

Если нужны котлеты или прочие кушанья из рубленой говядины, и фарш для пирожков и пр., то взять фунтов 6 говядины от ссека или передней лопатки, которые дешевле края, вырезать 2½ фунта мягкой говядины на котлеты и пр., из остальных же 3½ фунтов сварить суп: когда это мясо при костях сварится, снять его, изрубить и употребить на фарш для пирожков, караваев, подаваемых к супу, на форшмак и т. п., или отдать людям.

Если же разварная говядина ни на что не нужна, то лучше всего варить бульон из булдышек, — так называется часть

воловьей ноги от колена до ножки. Эти булдышки весят от 3 до 5 фунтов и стоят (может быть не везде) очень дешево: от 1½ до 3 копеек серебром штука; одной такой большой булдышки достаточно для бульона на 6 человек.

Нарочно для супа можно иногда и не покупать говядины, а варить его из говяжьих обрезков и костей, оставшихся от жаркого, из обрезков костей и телятины, индеек, куриц и пр., которые назначены на жаркое, если этих обрезков наберется до 3-х фунтов.

Коренья, мною назначенные, — небольшие, и поэтому большую петрушку или сельдерей и проч. можно разделить на две, на три части.

Лук и лавровый лист напечатаны по большей части в скобках, потому что не все их любят, и потому можно положить их в суп или нет. Масло во щи и проч. супы кладется хорошее чухонское или сливочное.

Пропорция супов назначена на 6 и даже 8 человек; от 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза; от 13 до 18 — в 2 раза, от 19 до 24 — в 3 раза.

Следовательно, на бульон чистый № 1 или № 3 и проч.:

На 6–8 человек полагается 4 фунта говядины.

От 9-12 > > > 6 > > >

От 13–18 > > > 9 > > >

От 19–24 > > > 12 > > >

Сверх того, положить в бульон кости и обрезки от телятины, индеек, куриц и проч., которые назначены на жаркое.

Таким образом увеличить пропорцию и других супов и щей.

Предложенный рисунок вола даст молодым хозяйкам небольшое понятие о том, как называется каждая часть говядины, какое из нее делается употребление и которая часть хуже и лучше.

Самое дешевое и дурное мясо — это:

1) Шея, берется для людей. Потом

2) Передняя лопатка на котлеты и суп также для людей

3) Ссек и бедро

4) Грудинка во щи и для людей.

5) Кострец на небольшой ростбиф, зразы и прочее жаркое; кости на суп.

6) Край близ хребтовой кости употребляется на жаркое, как-то № 331, 325 и пр., а срезанные ребра и нижняя часть края с ребрами на суп.

7) Весь филей с костями на ростбиф.

8) Вырезной филей, самый дорогой, берется большей частью для бифстекса. Впрочем, бифстекс можно делать и из края, вдоль

хребтовой кости, но он будет хуже, чем из вырезного филея. Булдышки употребляются на бульон.

Ноги и голова воловьи — на студень для людей.

Мозги — на соус и пирожки.

Ливер, сердце и почки — для людей.

Язык — на соус.

В теленке те же части, но другое из них употребление, а именно:

1) 2 задние четверти с почками — на жаркое.

2) 2 передние лопатки употребляются иногда на жаркое, а по большей части на рубленные котлеты, форшмак, фарш для пирожков, а кости — в суп.

3) Снизу под передними лопатками, начиная от шеи и до задней четверти, идет сперва грудинка, которая разрубается в длину на 2 половины и употребляется на суп и соус; а дальше котлетная часть, которая разрубается также на 2 части, и из каждой части выйдет отбивных котлет № 379 с косточками штук по 12.

4) Голова и ножки употребляются на суп, соус, майонез и заливное. Язык небольшой подается вместе с головкою.

5) Ливер и сердце — на соус и фарш для пирогов.

6) Печенка употребляется также на фарш для пирожков, на соус и жаркое.

7) Мозги — на соус и фарш для пирожков.

1) Бульон чистый

4 фунта говядины хорошенько перемыть в теплой воде, налить холодной, варить на легком огне, снимая накипь в продолжение двух часов. Тогда вынуть мясо, перемыть в холодной воде, бульон же процедить, положить коренья, соли, английского перца и лаврового листа и варить опять с мясом на легком огне час или два. Незадолго до обеда процедить сквозь салфетку, подавая, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

4 фунта говядины. 2 моркови. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. 1 печеную луковицу. 2 сушеные грибка. 2–4 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. Зеленой петрушки и укропа. Соли.

Этот бульон можно разнообразить следующим образом:

а) Чистый с пирожками.

б) С греночками № 116, 117, 118.

в) С морковью и надвое перерезанными листьями щавеля или лучше шпината (¼ фунта и 2 морковки).

г) С фрикадельками № 119, 120, 121, 122, употребить на фрикадельки четвертый фунт говядины.

д) С клецками от № 139 до 145.

е) С кашей из смоленских круп № 126.

ж) С вермишелью № 133.

з) С лазанками № 134.

и) С манною № 132.

і) С рисом или рисовой кашей № 130, или рисовыми пирожками № 306.

к) С саго № 129.

л) С точеными кореньями и пирожками № 136.

м) С точеными кореньями и картофелем № 138.

н) С кореньями и капустой № 137.

о) С картофельной крупой (8–9 чайных ложечек).

п) С перловой крупой № 131.

2) Бульон для детей

Этот бульон приготовляется из бычачьих ног и булдышек. Взять все кости от бычачьей ноги и булдышки, раздробить их, варить на малом огне впродолжение по крайней мере 3-х часов. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло всего бульона тарелок 5–6. На другой день кости эти варить еще раз в свежей воде, которой налить вдвое менее вчерашнего. Проварив таким образом часа два, влить в него вчерашний бульон, прокипятить все вместе с ¼ часа, процедить. Из сварившегося мяса и мозгов из костей можно приготовить фарш, смешав его с булкой и зеленой петрушкой. Этот бульон можно сварить дня на два, на три, держать только в холодном месте, в бутылках, закупоренных просто бумагой. Перед отпуском, на каждую тарелку влить по маленькой чайной ложке рому. Бульон этот особенно хорош для детей и даже для взрослых, слабых здоровьем, но которые принуждены вести деятельную жизнь и быть в постоянном движении. Бульон этот особенно здорово употреблять летом, за завтраком.

3) Бульон красный

Положить в кастрюлю 2 нарезанные луковицы, 2 морковки и 3–4 фунта говядины жирной стороной на дно кастрюли,

поджарить докрасна, налить водой, положить остальных кореньев и пряностей, варить на легком огне 3–4 часа, процедить сквозь салфетку.

Выдать:

4 фунта говядины. (2 луковицы). 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. (2–3 шт. лаврового листа). Зеленой петрушки и укропа.

Этот бульон подается:

а) Чистый с пирожками.

б) С точеными кореньями № 136.

в) С фрикадельками от № 119 до 121.

г) С клецками от № 139 до 145.

д) С саго № 121.

е) С морковью и листьями щавеля (¼ фунта, 2 моркови).

4) Бульон крепкий с вином, подаваемый иногда в чашках

5 фунтов говядины поджарить докрасна в кастрюле, положив на дно ее 1 сельдерей, 1 петрушку, масла 1 ложку и одну морковь, потом налить водой полную кастрюлю; как закипит, снять пену, положить курицу, варить 2–3 часа, снимая жир и накипь, процедить, положить отдельно отваренных точеных кореньев, влить ½ стакана мадеры.

Если бульон этот подается в чашках, тогда точеных кореньев не надо, а положить их все в бульон, сварить, процедить; если подается на тарелках, то в миску всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, укропа и, кто любит, немного мускатного ореха.

Выдать:

5 фунтов говядины. 1 курицу. 3 моркови. 2 луковицы печеные. 1 петрушку. 1 порей. 1 сельдерей. 1 брюкву. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. Соли ½ стакана мадеры или 1 стакан столового вина. Если подается в тарелках — прибавить зеленой петрушки и укропа. Мускатного ореха.

5) Бульон красный валахский с кореньями

Положить в кастрюлю 1 разрезанную курицу, 1 морковь, ⅛ или ¼ фунта масла, наверх 3 фунта говядины; когда говядина снизу подрумянится, влить тогда воды столько, чтобы ее более не подливать и чтобы бульону, когда он будет готов, было 6–8 глубоких полных тарелок; положить кореньев, пряностей, соли, можно прибавить 1 фунт телятины и около 1 фунта копченой ветчины, варить на легком огне несколько часов, снимая накипь, потом процедить сквозь салфетку, снять жир, если надо, очистить

белками, опять процедить, подогреть, подавать, посыпав зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 фунт телятины. 1 фунт копченой ветчины. 1 луковицу. 2 моркови. ¼ фунта масла. 15–20 зерен англ. перца. 1 брюкву. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. 2–3 шт. лаврового листа. Немножко майорана. Соли.

Бульон этот подается:

а) Чистый с пирожками.

б) В процеженный бульон положить отдельно в бульоне отваренные точеные коренья: 1 морковь, 1 головку цветной капусты, 2 головки сафоя, 12 штук спаржи, 1 галарепу (репная капуста или кольраби).

в) Положить нарезанную и отдельно отваренную 1 морковь и на 6 частей разрезанный кочан капусты, листья которой переложить мясным фаршем № 122.

г) С фрикадельками № 120, в таком случае влить в бульон ½ стакана мадеры.

6) Суп французский a la Julienne

Сварить обыкновенный бульон из 3–4 фунтов говядины и кореньев, процедить как сказано в № 1; ½ фунта ржаного хлеба высушить докрасна, налить бульон так, чтобы покрыло хлеб, накрыть крышкой, дать постоять час или полтора, слить и процедить. Между тем нарезать как вермишель 1 большую морковь, 1 галарепу или молодую репу, сельдерей, листьев 50 шпината, также нарезать 6–7 штук спаржи, 1 ложку сушеного зеленого горошка, все это сполоснуть, варить целый час в процеженном бульоне; перед самым отпуском влить в него вышеупомянутый хлебный бульон и тотчас подавать. Нарезанные коренья можно сперва немного поджарить в ½ ложке масла, а потом положить их в бульон и варить полчаса.

Выдать:

3-4 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 3–4 шт. лаврового листа. ½ фунта ржаного хлеба. 1 галарепу, или молодую репу. Листьев 50 шпината. 6–7 штук спаржи. 1 ложку сушеного зеленого горошка. ½ ложки масла.

7) Суп французский белый прозрачный

Взять 3 фунта говядины и ½ курицы, налить водой, варить, потом положить кореньев, пряностей, соли, кипятить на легком огне, снимая накипь. Когда мясо будет готово и бульон уварится до 6–8 глубоких тарелок, процедить, снять сверху жир, дать устояться, слить осторожно в другую кастрюлю, очистить, если надо будет, белками. Перед самым отпуском влить в миску ⅛ стакана белого французского вина и всыпать мускатного ореха.

Для перемены можно положить иногда в бульон ½ лимона, нарезанного ломтиками, без зерен, или накарбованную 1 морковь или греночки, посыпанные голландским сыром № 118.

Выдать:

3 фунта говядины. ½ курицы. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. 2 моркови. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. Соли. (3 белка). ½ стакана белого французского вина. Мускатного ореха. Зеленой петрушки и укропа. ½ лимона. Выдать на греночки или на пирожки.

8) Суп виндзор из телячьих ножек

Сварить бульон из 2–3 фунтов говядины и кореньев, процедить; взять четыре телячьи ножки, снять мясо с костей, перемыть в холодной воде, опустить в бульон; когда сварится, вынуть их, положить в холодную воду; 2 ложки муки, 1 ложку масла поджарить, развести бульоном, кипятить, снимая накипь. Нарезать аккуратно ножки, опустить в суп, положить точеные белые коренья по одной штуке; вскипятить раза два-три, положить рубленой зелени, 1 рюмку мадеры, прибавить, кто его любит, крупно истолченного простого перца.

Выдать:

2-3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 15–20 зерен англ. перца. 4 небольшие телячьи ножки 2 ложки муки, т. е. ⅔ стакана. 1 ложку масла. 1 рюмку мадеры. Зелени. (Простого перца).

Подать к нему пирожки.

9) Суп белый

Сварить обыкновенный бульон № 1 из 3 фунтов говядины, кореньев, пряностей, соли, чтобы было 6–8 глубоких тарелок.

В другой кастрюле распустить 1 ложку масла, поджарить в ней до мягкости мелко нарезанные: 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, (1–2 луковицы), подливая ¼ стакана жирного бульона,

потом всыпать 2 ложки муки, размешать, еще поджарить, развести всем процеженным бульоном, вскипятить, помешав ложкою два-три раза, не более, процедить сквозь частое сито, потом влить в него ½ стакана сливок, смешанных с 1 желтком. Перед самым отпуском опустить в бульон 2 маленькие кочна капусты, разрезанные каждый на 4 части и отдельно отваренные в бульоне.

Выдать:

3 фунта говядины. 1½ сельдерея. 2 моркови. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 порей. ½ петрушки. ⅛ фунта масла. ⅔ стакана муки. ½ стакана густых сливок. 1 желток. 1 средний или 2 самые малые кочна капусты.

10) Суп из хлеба с вином

¾ фунта мякиша ржаного хлеба, мелко накрошенного, тушить в кастрюле под крышкой с двумя ложками масла, протереть сквозь сито, развести обыкновенным бульоном из 3 фунтов говядины и кореньев, перед отпуском влить 1 стакан мадеры или хереса. Чтобы суп был темного цвета, то поджечь на маленькой сковородке кусок мелкого сахара, развести бульоном, а после уже влить вина.

Выдать:

¾ фунта ржаного хлеба. ¼ фунта масла. 3 фунта говядины. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 порей. 10–12 зерен англ. перца. 1 стакан мадеры или хереса. 1 кусок сахара.

11) Суп из курицы

Взять ощипанную, выпотрошенную 3-фунтовую курицу (если курица поменьше, то прибавить ½-1 фунт говяжьих или телячьих костей), налить водой и варить в кастрюле ¼ часа, беспрестанно снимая накипь, потом процедить сквозь сито в горшок, в котором будет вариться бульон. Курицу перемыть в холодной воде, разрезать на части, опустить опять в бульон, положить кореньев и пряностей, прибавить, кто хочет, ⅛ фунта масла, варить, снимая накипь, на самом легком огне. Вливая в миску, всыпать немного укропа и зеленой петрушки, положить отдельно в бульоне отваренного риса, перловых круп, итальянских макарон или манну. Можно подать к этому супу в сливочнике кипяченых сливок; в таком случае вместе с прочими кореньями варить в супе ¼ фунта брюквы.

Выдать:

3-фунтовую курицу. Немного говяжьих костей. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 петрушку. Немножко пастернака. 8-10 зерен англ. перца. (1–2 лаврового листа). (⅛ фунта сливочного масла). Укропа и зеленой петрушки.

½ стакана риса, или ½ стакана перловой крупы, или ½ стакана манны, или ¼ фунта макаронов.

(¾ ст. сливок, кто хочет, и брюквы).

Сварившуюся курицу можно подать отдельно с каким-нибудь соусом, как-то № 466.

12) Суп из индейки

Так как в величине индеек большая бывает разница, то и трудно назначить количество ее; на 6 человек однако же довольно небольшой индейки величиной с большую курицу, а если индейка большая и жирная, то взять от нее потроху, т. е. ножки, крылышки, головку и проч., а самое же мясо или филей оставить для другого кушанья. Суп из индейки приготовляется точно так же, как из курицы № 11.

Выдать:

1 небольшую индейку, или потроху от большой и жирной. 1 морковь. 1 сельдерей. (1 луковицу). 8-10 зерен англ. перца. 1–2 шт. лаврового листа. ⅛ фунта масла. Укропа и зеленой петрушки. ½ ст. риса или перловых круп. 1 петрушку.

13) Cyп a la tortue

Этот суп должен быть крепок и сварен из нескольких сортов мяса, а по крайней мере из 2 фунтов говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, ½ курицы и разных кореньев. Сварив этот бульон как следует, процедить, снять сверху жир.

⅛ фунта свежего масла распустить в кастрюле, положить 1 мелко нарезанную петрушку, 5–6 шт. гвоздики, 10–15 зерен английского крупно истолченного перца, поджарить все на легком огне, всыпать потом ⅔ стакана пшеничной муки и опять поджарить. За полчаса перед отпуском налить процеженным бульоном, варить, беспрестанно мешая; когда закипит, процедить сквозь частое сито, положить в него аморетки, фаршированные оливки, ровными ломтиками нарезанное мясо от головки телячьей, немного трюфелей и шампиньонов, если есть, вскипятить еще раз, вливая ½-1 стакана мадеры или

французского вина, и наконец положить ломтики лимона, соли и не очень мелко истолченного простого перца, смотря по вкусу.

Выдать:

2 фунта говядины. 1 телячью головку, весом до 5½ ф. 1 фунт телятины. ½ курицы. 1 морковь. 1 пастернак. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). (10–15 зерен англ. перца). (2–3 шт. лаврового листа). ⅛ фунта масла. 5–6 шт. гвоздики. 10–15 зерен англ. перца. ⅔ стакана муки.

½-1 ст. мадеры или французского вина, а на мужском столе прибавить 1 рюмку рома, 1 рюмку французской водки, ½ лимона.

Можно прибавить простого перца. 4–5 трюфелей. 5–6 шт. шампиньонов, если очень маленькие, то шт. 10. Аморетки. Фаршированные оливки № 125.

На простой домашний обед можно сварить этот суп из 2½ фунтов мяса и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько, снять с нее все мясо и уши в суп. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунт говядины, костей от дичи, индейки и проч., кореньев, пряностей, уксуса, уварить до 3½ стаканов, употребить на ланспик для заливного или майонеза. Из оставшихся мозгов приготовить круглые слоеные пирожки № 150 или № 151.

14) Суп из раков

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, кореньев и пряностей. 40 средней величины раков отварить в соленой воде с укропом. Очистить ножки и шейки; половину шеек и все ножки мелко изрубить и сделать из них следующий фарш: 4 яйца разбить с зеленой петрушкой и укропом, влить в кастрюльку, в которой разогреть сперва ½ ложки масла и испечь жидкую яичницу, отставить, всыпать в нее соли, мускатного ореха, мелко изрубленные шейки и ножки, 3–4 ложки истолченных сухарей или ½ французской булки, намоченной и выжатой, зеленой петрушки и укропа, 1–2 сырые яйца, смешать, нафаршировать чисто вымытые и вытертые раковые спинки.

Всю же скорлупу истолочь как можно мельче, всыпать в кастрюлю, положить туда же 1½ ложки масла, поджарить, мешая, до темного цвета, всыпать тогда 1½ или 2 ложки муки, размешать, влить ½ или 1½ стакана сметаны, вскипятить, развести бульоном как следует; когда вскипит, процедить, опустить в него фаршированные спинки, вскипятить раза два.

Примечание. Где раки дороги, то из экономии можно в суп этот не класть раковых шеек, а приготовлять из них на другой день соус № 575 или 576.

Вместо муки можно положить в суп отдельно в бульоне отваренный рис, или перловую крупу, оставшиеся шейки, укроп, влить суп, размешать, подавать.

Выдать:

2 фунта говядины или телятины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 40 раков. 5–6 яиц. Зеленой петрушки и укропа. 2 ложки масла. Соли. Мускатного ореха. 3–4 ложки сухарей или ½ французской булки. ½ стакана муки. ½-1½ стакана сметаны. ½ стакана риса.

Можно положить в суп для вкуса 2–3 ломтика лимона без зерен или ¼-½ стакана столового вина.

Фарш делается также другим манером, а именно: все очищенные ножки, половину шеек мелко изрубить, смешать с 2 ложками мелко истолченных сухарей, ½ стакана риса, отваренного в бульоне, укропом, зеленой петрушкой; положить 2 сырых яйца, 1 ложку масла, соли, мускатного ореха, развести цельным молоком или сливками с ½ стакана, чтобы было однако же довольно густо, начинить этим раковые спинки. Следовательно, риса выдать 1 стакан, вместо 6 яиц только 2, меньше сухарей и ½ стакана молока или сливок.

Фарш этот делается также из гречневых круп или пшена. Обварить их сперва кипятком, смешать с яйцом, маслом, нафаршировать раковые спинки. Выдать 1 стакан круп, из них ½ стакана на фарш, а ½ стакана в суп.

15) Суп прозрачный из головы телячьей по английски

Сварить бульон, как обыкновенно, из разного сорта мяса и головы телячьей, кореньев и пряностей; потом процедить, снять жир, очистить бульон белками, процедить сквозь салфетку. Положить в суповую миску ломтиками нарезанную телячью головку, отдельно сваренного и кусочками разрезанного мясного фарша № 122, отдельно отваренные точеные коренья, укропа, налить бульоном, подавать. Можно влить туда же ½-1 стакан французского вина.

Выдать

1 телячью головку. 2 фунта говядины. 1 фунт телятины. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–16 зерен англ. перца. Моркови. Петрушки Сельдерея Укропа. ½-1 ст. стол. французск. вина. На мясной фарш № 122.

16) Суп из дичи прозрачный

Взять какую-нибудь дичь, изжарить ее в масле, изрубить, истолочь в ступке с костями, налить бульоном, сваренным как обыкновенно из 3 фунтов говядины, кореньев и пряностей, варить, процедить, очистить белками, процедить сквозь салфетку, влить вина, вскипятить. Подавать с греночками от № 116 до 118.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса с кишками, или 2 сломки с кишками. ¼ фунта масла. 3 белка. 1 ст. донского вина или мускат-люнель, или лимонад-газез.

17) Суп зеленый из щавеля или шпината

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, ½ фунта копченой ветчины, кореньев, прибавить к ним горсть очищенного укропа, потом процедить, 1 фунт перебранного щавеля или шпината опустить в кипяток, отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, выжать, протереть сквозь сито. 1 ложку муки, ½ ложки масла поджарить, положить туда же щавель или шпинат, размешать, развести бульоном, подогреть; в суповую миску положить мелко нарезанного укропа и сваренную малыми кусочками нарезанную ветчину, влить суп, подавать. Для разнообразия к супу этому иногда подается сметана, крутые яйца, фрикадельки или пирожки.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. ½ фунта копченой ветчины. 2 моркови. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. Укропа горсть. 1 фунт чисто перебранного щавеля или шпината. 1 ложку муки. ½ ложки масла. (½-2 стакана сметаны). 5–6 яиц или фрикадельки, или пирожки.

18) Суп валахский белый

Сварить бульон из 2 фунтов говядины, 1 маленькой утки, кореньев, 3–4 сушеных грибов, процедить, 1 ложку масла поджарить с 1½ ложками муки, развести сметаной, потом бульоном, вскипятить мешая, процедить сквозь сито, перед отпуском опустить в бульон отдельно отваренного рассыпчатого риса и также в бульоне отваренные точеные коренья, раз вскипятить. Подавая, всыпать укроп и зеленую петрушку.

Выдать:

2 фунта говядины. 1 маленькую утку. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. 3–4 сушеные грибка. 5–6 зерен англ. перца. Соли. 1 ложку масла. 1½ ложки муки. ½-1½ ст. сметаны самой свежей. ⅛ ст. риса. Точеные коренья, как-то: ½ моркови. ½ петрушки. ½ сельдерея. ½ галарепы. Около ¼ фунта брюквы. 1 головку цветной капусты. 1 кочан сафоя, разрезанный на 8 частей.

19) Суп королевский

½-1 курицу очистить, сырую изрубить мелко с костями; ¼ фунта масла, ½ фунта копченой ветчины, ½ фунта говядины, ½ фунта телятины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, ½ французской булки, намоченной и выжатой, все это изрубить как можно мельче, смешать с изрубленной курицей, поджарить докрасна, изрубить опять на столе, истолочь в ступке в массу, прибавить ½ стакана бульона, сваренного из 2–3 фунтов говядины и кореньев, протереть сквозь сито, развести остальным бульоном, подогреть, но не кипятить. Подаются к нему фаршированные оливки № 125, греночки № 116 или пирожки.

Выдать:

2-3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. (3–4 лавровых листа). ½ или целую курицу. ¼ фунта масла. ½ фунта копченой ветчины. ½ фунта говядины. ½ фунта телятины. ½ французской булки. (1 печеную луковицу). (Фаршированные оливки, греночки или пирожки).

20) Суп из соленых огурцов или рассольник

Сварить бульон, как обыкновенно, из 2½-1 фунтов говядины, прибавить, кто хочет, 1 воловью почку, положить кореньев и пряностей, также 2–3 сушеные грибка, варить, процедить; 6 маленьких соленых огурцов очистить, нарезать ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нужным, огуречного рассола, так чтобы была приятная кислота. Почки нарезать довольно мелко, опустить в суповую миску, также зелени, налить бульоном, подавать.

В этот суп можно иногда влить ½-1½ стакана сметаны и еще раз вскипятить, сварить в том же бульоне немного картофеля и подправить суп мукою.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. (1 воловью почку). 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2–3 сушеные грибка. 6 маленьких соленых огурцов с рассолом. (½-1½ ст. сметаны). Штук 12 картофеля. Или ½ ст. муки.

21) Суп из гуся или утки

1 целую большую утку или одну только потроху, т. е. ножки, крылышки, шейку, головку и проч. от большого жирного гуся варить с кореньями, пряностями и 3–4 сушеными грибами; ½ стакана перловых круп разварить отдельно, положить в них 1 ложку масла, выбить добела, прибавить ½ или 2 стакана сметаны, развести процеженным бульоном, вскипятить, подавать с разрезанной на части уткой или гусем. Отваренные грибы мелко нашинковать, опустить в суповую миску вместе с зеленой петрушкой и укропом. Можно иногда для вкуса прибавить лимонного сока или свекольного рассола, или сок из крыжовника.

Выдать:

1 большую утку или ½ гуся. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 1 луковицу. 3–4 сушеные грибка. 2–3 шт. лаврового листа. ½ стакана перловых круп. 1 ложку масла. ½ или 2 стакана сметаны. ½ лимона, или свекольного рассола, или сок из крыжовника.

22) Суп из гусиных потрохов

Приготовить бульон из 1 фунта говядины, кореньев и пряностей, процедить. Гусиную потроху, как-то: крылышки, ножки, шейку, печенку и проч. очистить как можно лучше, перемыть, опустить в бульон, положить туда же точеных кореньев, очищенных и кусками нарезанных соленых огурцов и огуречного рассола, чтобы была умеренная кислота; варить до готовности. Перед отпуском взять ⅛ фунта масла, поджарить в нем, кто любит, мелко изрубленную луковицу, всыпать ложку муки, развести бульоном, вскипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа. В этот суп можно положить сливок, размешанных с 1–2 желтками, разведя их горячим супом.

Выдать:

1 фунт говядины. Потроху от 1 гуся. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 6 маленьких соленых огурцов.

½ фунта масла. 1 ложку муки. Огуречного рассола с ½ стак. Зеленой петрушки и укропа. (½ ст. сливок и 1–2 желтка). 10–15 зерен англ. перца. 1–2 шт. лаврового листа.

23) Суп кровяной из гуся или свинины

Сварить суп из 3 фунтов свинины, лучше всего от хребтовой кости или из гусиных потрохов, положить 2 луковицы, 20 зерен английского перца, 2–3 шт. лаврового листа, влить свекольного рассола стакана 2, варить пока мясо не будет готово; процедить. Или вместо рассола положить сушеных груш и сушеных или свежих яблок. Взять кровь от целого гуся или стакана 1½-2 свиной крови, растереть в каменной чашке с одним стаканом тертого ржаного хлеба, развести, мешая, процеженным бульоном, процедить сквозь дуршлаг, поставить на плиту, беспрестанно мешая, пока не погустеет и согреется до горячего состояния, но не кипятить.

К супу из гуся подается фаршированная гусиная шейка следующим манером: вынуть из шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печенку сварить, взять 1 ложку сырого гусиного сала, ½ французской булки, намоченной и выжатой, английского перца, ¼ луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мускатного ореха, 1 сырое яйцо, размешать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу с обеих концов, опустить в кипящий процеженный бульон, сварить, нарезать кусочками, опустить в суповую миску.

Суп из свинины подается иногда с 2 отваренными и ломтиками нарезанными свиными почками.

Выдать:

На суп из свинины: 3 фунта свинины. 2 луковицы. 20 зерен англ. перца. 3–4 шт. лаврового листа. 1½ или 2 стакана крови. 1 ст. тертого ржаного хлеба. (2 свиные почки). 10 сушеных груш и 10 сушеных яблок или 10 свежих мал. яблок или свекольного рассола.

На суп из гуся: ½ гуся и гусиную кровь. 2 луковицы. 20 зерен англ. перца. 3–4 шт. лаврового листа. 1 ст. тертого ржаного хлеба. Сушеные груши, сушеные или свежие яблоки или свекольного рассола.

На фарш: Гусиную печенку. 1 ложку гусиного сала. 1 яйцо. ½ французской булки. ¼ луковицы. Английского перца. Соли, мускатного ореха.

24) Суп из поросенка

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов поросенка, кореньев и пряностей, процедить; ½ стакана перловых круп разварить отдельно с 1 ложкой масла, выбить добела, прибавить сметаны, развести бульоном, вскипятить; подавать, всыпав зеленой петрушки и укропу. Можно подавать суп этот с фрикадельками из почки поросенка № 119, а поросенка подать отдельно с хреном и со сметаной.

Выдать:

2 фунта поросенка. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 1 луковицу. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. ½ ст. перловых круп. 1 или 1½ стакана сметаны. Зеленой петрушки и укропа.

25) Суп из свежих огурцов

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов телятины с кореньями, процедить.

5 огурцов очистить, нарезать ломтиками, сварить в соленом кипятке, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, положить в суповую миску. 5 огурцов очистить, разрезать каждый на 4 части, вырезав самую середину, т. е. зернышки, сложить в кастрюлю, положить ¼ фунта вареной ветчины, 1 луковицу, 1–2 гвоздики, налить жирным бульоном, варить на легком огне до мягкости, положить туда же ½ ложки масла, размешанного с 1 ложкой муки; вскипятить. Перед отпуском вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, развести бульоном, отставить на край плиты, дать устояться; снять жир, влить ½ стакана густых сливок с двумя желтками, подогреть до горячего состояния, беспрестанно мешая, чтобы не закипело, положить по вкусу соли, перца, зеленого укропа.

К нему подаются греночки из белого хлеба № 116.

Выдать:

3 фунта телятины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 порей. 2 луковицы. 1 сельдерей. 10 огурцов средней величины. ¼ фунта вареной ветчины. 1–2 гвоздики. ½ ложки масла. 1 ложку муки. ½ стакана густых сливок. 2 желтка. Перца. Соли. Зеленого укропа.

26) Суп с перловыми крупами

Сварить бульон, как обыкновенно, из трех фунтов говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, процедить. Перловые крупы разварить до мягкости, положить 1 ложку масла, выбить

добела (можно крупу протереть сквозь сито), развести сметаной и бульоном, можно влить немного свекольного рассола, положить соли, немного мускатного ореха, вскипятить. Подавая, всыпать в суповую миску зеленой петрушки и мелко нашинкованные сваренные грибы.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (Луковицу). 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 4–5 грибков. ½ ст. перловых круп. 1 ложку масла. ½ или 2 стакана сметаны. Мускатного ореха. Зеленой петрушки и укропа. Свекольного рассола.

27) Суп из молодого свекольника

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, можно прибавить 1 фунт свиной грудинки, процедить.

Очистить, вымыть, нарезать мелко молодого свекольника и несколько самых маленьких корешков свеклы, положить в бульон, сварить, долить по вкусу свекольного отваренного рассола или хлебного кваса. Перед самым отпуском влить сметаны, положить масла, размешанного с 1 ложкой муки, вскипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

2-3 фунта говядины. 2 фунта свиной грудинки. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 3–6 сушеных грибков. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. ½ или 2 стакана сметаны. ½ ложки масла. 1 ложку муки. 1 фунт чистого перебранного свекольника. Свекольного рассола или хлебного кваса. Зеленой петрушки или укропа. Соли.

28) Суп из вишен со смоленскими крупами

Сварить бульон из 2½ фунтов говядины и кореньев, процедить.

Выбрать косточки из зрелых вишен, сложить вишни в кастрюлю, положить туда же 1 фунт телятины, кусочек корицы, кардамона, ½ ложки масла, налить бульоном и варить на легком огне до упрелости. Косточки же вишен истолочь в ступке, налить бульоном, варить отдельно в маленькой кастрюле ¼ часа под крышкой, процедить сквозь сито в вишни, потом прибавить туда же ½ фунта тертого кисло-сладкого хлеба, немного бульона и варить, пока пюре не погустеет. Перед самым отпуском протереть пюре сквозь сито, развести бульоном, положить по вкусу сахара, соли и смешать с рассыпчатой кашей из смоленских круп № 814.

Выдать:

2½ фунта говядины. 1 морковь. 1 петрушку. ½ сельдерея. ½ порея. 1 фунт вишен, т. е. 3 ст. Корицы. 1 фунт телятины. 2 зерна кардамона. ½ ложки масла. ½ фунта хлеба. ½ стакана сахара. Соли. На кашу: ½ стакана смоленских круп. 1 яйцо. ¾ стакана воды. 1 ложку масла.

29) Суп из телячьих почек

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с кореньями и пряностями, процедить.

Нашинковать 1–2 луковицы, поджарить в кастрюле на легком огне с 1 ложкой масла; 3 телячьи почки нарезать ломтиками, вымыть, положить в поджаренное с луком масло, накрыть крышкой, поджарить, всыпать 1 ложку муки, развести бульоном, влить немного огуречного рассола, положить ложку муки, развести бульоном, влить немного огуречного рассола, положить мелко нарезанные 2 соленые огурца, маринованных грибов, маринованных вишен, оливок, нарезанных корнишонов, вскипятить, положить соли, перца, зеленой петрушки.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 1–3 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 1 ложку масла. 3 телячьи почки. 1 ложку муки. Огуречного рассола. 2 соленых огурца. 6 маринованных грибов. 2 ложки маринованных вишен. 10 оливок. 6 корнишонов. Зеленой петрушки и укропа.

30) Суп итальянский с макаронами

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с кореньями и пряностями, процедить.

⅓ фунта итальянских макарон, наломав умеренными кусками, обварить кипятком, откинуть на решето, сложить в кастрюлю, налить бульоном, сварить на легком огне. В небольшую кастрюлю вбить 2 желтка, всыпать тертого сыра пармезана, развести 1 стаканом кипяченых сливок. Перед самым отпуском развести 2 стаканами горячего бульона, беспрестанно мешая, потом процедить сквозь сито в бульон с макаронами, положить ½ ложки сливочного масла, соли и немного толченого белого перца.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1

порей. 10–15 зерен англ. перца. ⅓ фунта итальянских макарон 3 желтка. ⅛ фунта пармезана. 1 стакан сливок. ½ ложки сливочного масла. 3 зерна белого перца.

31) Суп-пюре из чечевицы

Сварить бульон из 2½ фунтов говядины, кореньев, процедить; 1 стакан чечевицы (достаточно, но так как она не всегда скоро и хорошо разваривается, то на всякий случай надо выдать 2 стакана, т. е. 1 фунт), 1 фунт сырой ветчины, 2 луковицы, 1 морковь, налить водой, вскипятить на плите, а потом поставить в печь, накрыв крышкой; когда упреет, протереть сквозь сито, развести процеженным бульоном, дать кипеть на плите, снимая накипь, пока не очистится совершенно; потом процедить сквозь салфетку; положить соли, ½ ложки сливочного масла. Подавать с греночками № 116.

Выдать:

2½ фунта говядины. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей, 1 луковицу. 10–15 зерен англ. перца. 1 или 2 стакана чечевицы. 1 фунт сырой ветчины. 2 луковицы. ½ ложки сливочного масла. На гренки № 116.

32) Суп-пюре из артишоков

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с кореньями, процедить; 20 артишоков очистить, вымыть, залить 3 стаканами бульона, положить ⅛ фунта масла, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла, 2 ложки муки поджарить, развести 1 стаканом сливок, вскипятить, смешать с пюре из артишоков, развести бульоном, посолить, подавать.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–12 зерен. англ. перца. 20 артишоков. ¼ фунта масла. 2 ложки муки. 1 стакан сливок. Подавать с греночками из кисло-сладкого хлеба.

33) Суп с лимоном

Сварить бульон обыкновенный из 3 фунтов говядины с кореньями, процедить, влить сметаны, вскипятить, положить ½ лимона без зернышек и, кто любит, мелко нарезанную цедру с

той же половинки лимона, отдельно в бульоне отваренного риса с маслом, вскипятить все вместе. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа.

В приготовленный, как сказано выше, суп можно всыпать ½ фунта цельных листьев сельдерея, вскипятить раза два, подавать.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. ½ лимона большого. 1 или 2 стакана сметаны. ½ стакана риса или перловых круп. ½ ложки масла. Зеленой петрушки и укропа.

34) Суп немецкий со сливками или желтками

Сварить бульон с кореньями, процедить; 1½ ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести ½ стаканом бульона, вскипятить; когда немного остынет, вбить 4 желтка, размешать, развести горячим бульоном, шибко мешая, подогреть до горячего состояния, но не кипятить. Вместо желтков можно влить 1½ стакана сливок, вскипятить.

Опустить в суповую миску отдельно в бульоне отваренные точеные коренья: морковь, брюкву, а также сваренного в бульоне и ломтиками нарезанного мясного фарша № 122.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 порей. ¼ фунта брюквы. 5–6 зерен англ. перца. 4 желтка или 1½ ст. сливок. 1½ ложки муки. ⅛ фунта масла. На мясной фарш № 122.

35) Суп рыбный на мясном бульоне

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины и кореньев, процедить, остудить; в холодный бульон опустить 2 фунта рыбы: щуку, окуня, линя или судака, сварить. Взять 1 фунт жирной говядины, кореньев всех понемногу, положить в кастрюлю небольшими кусками нарезанное мясо, поджарить все это докрасна; когда будет готово, всыпать 2 ложки муки, размешать, развести бульоном, в котором варилась рыба, поставить на плиту, пусть кипит, постоянно мешая ½ часа; процедить сквозь сито, поставить на плиту, чтобы суп был горячий. Всыпать зеленой петрушки и укропа, мускатного ореха и опустить ломтиками нарезанного, отваренного рыбного фарша из фунта рыбы № 123.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 фунта рыбы. 2½ моркови. 1½ петрушки. 1 порей. 1½ сельдерея. 1–2 луковицы. 20–30 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 фунт говядины. 2 ложки муки. Мускатного ореха. Зеленой петрушки и укропа. Выдать отдельно на фарш № 123.

36) Щи зеленые из крапивы

Сварить бульон из 2½ фунтов говядины и 1 фунта ветчины, с кореньями и пряностями, процедить.

Когда бульон будет готов, взять 2 фунта молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в кипяток, сварить до мягкости, но не под крышкой, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, выжать, изрубить мелко, протереть сквозь сито. Положить в кастрюлю масла, 1 ложку муки, поджарить, положить крапиву, развести бульоном, вскипятить, мешая; в суповую миску всыпать зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подать к ним ломтиками нарезанную ветчину, или крутые надвое разрезанные яйца, или пирожки, или свиные сосиски.

Выдать:

2½ фунта говядины. 1 фунт ветчины. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. (2 луковицы). Укропа 1 лот или более (т. е. целую горсть). 10–12 зерен англ. перца. 2 фунта крапивы. ½ ложки масла. 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Сметаны ½-1½ стакана. 6 яиц или 1 фунт свиных сосисок. Или пирожки.

37) Щи из щавеля, мясные или без мяса

Сварить бульон из 2½ фунта говядины, прибавить, кто хочет, 1 фунт ветчины, немного кореньев, сушеных грибов, укропа и ячневых круп, процедить; 1 фунт чисто перебранного щавеля вымыть, выжать, мелко изрубить, поджарить слегка в 1 ложке масла, опустить в бульон, сварить, потом влить сметаны, еще раз вскипятить, положить мелко нашинкованные отваренные грибы.

Эти щи можно варить также из 3 фунтов хорошей солонины, которую, вынув из щей, подать на второе блюдо.

Эти щи варятся и без говядины; в таком случае положить более грибов, т. е. с ¼ фунта. К ним подаются фаршированные яйца № 147, крутые надвое порезанные яйца, фрикадельки № 120–122, разные пирожки, или жареная каша из гречневых круп № 128.

Выдать:

2½ фунта говядины и 1 фунт ветчины. Или 3 фунта солонины. 1 сельдерей. 2 луковицы. ⅛ фунта сушеных грибов. Укропа. ⅜ стакана ячневых круп. 10–12 зерен англ. перца. 1 фунт чисто перебранного свежего щавеля или 2 ложки маринованного. ½-1 ложку масла. ½ или 2 стакана сметаны.

38) Щи из щавеля другим манером

Сварить бульон из 3 фунтов говядины и 2 печеных луковиц, процедить, положить ½ стакана маринованного щавеля, сметану, размешанную с 1 ложкой муки, вскипятить, всыпать укропа и зеленую петрушку.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. 2 луковицы. ½ ст. маринованного щавеля. 1 или 2 стакана сметаны. 1 ложку муки. ⅛ грибов сушеных.

39) Суп-пюре из тетерева

(Пропорция на 12 человек)

Сварить бульон из 6 фунтов говядины и кореньев, процедить. Взять 2 больших тетерева; с одного снять мясо (а кости положить в бульон), изрубить его, прибавить 1 французскую булку, ⅛ фунта масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить в кастрюльку с ⅛ фунта масла, подогреть до горячего состояния, беспрестанно мешая, развести это пюре немного бульоном, протереть опять сквозь сито, тогда уже развести бульоном как следует. Взять другого тетерева, снять мясо с костей (кости положить в бульон), изрубить, истолочь, прибавить ½ французской булки, 1 яйцо, ⅛ фунта масла, соли, ½ мускатного ореха, протереть сквозь сито, сделать из этой массы кнель, т. е. маленькие клецки, следующим образом: 2 чайные ложечки намочить в холодной воде, одной взять кусочек фарша, сгладить ножом ровно с краями ложечки, а другой ложкой снять эту кнель и опустить в соленую воду и так поступать до конца, вскипятить их. Когда будут готовы, откинуть на решето. Отдельно отваренные 15 шампиньонов, ½ фунта сладкого мяса и 12 гребешков нарезать кусочками, опустить в суп. Перед отпуском влить 1 стакан малаги. В этот суп можно положить также листья щавеля и шпината, которые надо вскипятить в бульоне.

Выдать:

6 фунтов говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1

порей. 15–20 зерен англ. перца. 2 большие тетерева. 1½ французские булки. 3 ложки масла. 1 яйцо. ½ мускатного ореха. ½ фунта сладкого мяса. 12 гребешков. 15 шампиньонов. 1 стакан малаги. ⅛ фунта щавеля. ⅛ фунта шпината. Соли.

На 6 человек взять ½ назначенной пропорции. На 9 человек — ¾ назначенной пропорции, на 18 человек — 1½ пропорции, на 24 — двойную пропорцию.

40) Щи ленивые

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с верхним жиром, с кореньями и пряностями, процедить. ½ большого кочна свежей капусты очистить, разрезать кусков на 20, опустить в процеженный бульон; сварить на легком огне до мягкости; ½ ложки масла смешать с 1 ложкой муки, положить в бульон, вскипятить раза два; подавая, всыпать зеленой петрушки и немного мелкого простого перца.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. 2 моркови, 1 порей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 1 брюкву или репу. (2–3 шт. лаврового листа). ½ большого кочна капусты. (½ ложки масла). 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Простого перца зерен 5–6. (½ стакана сметаны). Соли.

41) Щи из кислой капусты

Сварить бульон из 3 фунтов говядины или 2 фунтов говядины и 1½ фунта ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 2 стакана кислой капусты поджарить до мягкости с 1½ ложками масла, с 1 мелко изрубленной луковицей и толченым простым перцем, положить потом в бульон, варить; когда мясо и капуста будут совершенно готовы, подавать с уварившейся нарезанной ветчиной или мясом.

Можно положить во щи 1 ложку муки и сметаны и вскипятить еще раз.

Выдать:

2 фунта говядины. 1½ фунта ветчины. 3–4 сушеные грибка. 10–25 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2 ст. кислой капусты, т. е. 1 фунт. 1½ ложки масла. (5 зерен простого перца). (2 луковицы). 1 ложку муки. 1 или 1½ стакана сметаны.

Подаются к этим щам сосиски жареные или вареные, или жареная крутая гречневая каша № 128.

42) Кислые щи из свежей капусты

3 фунта говядины вымыть, положить в горшок, налить водою, варить, снимая чаще накипь, положив туда же 1 луковицу, лаврового листа и перца, процедить. 10 кислых маленьких лесных яблок налить водою и варить отдельно, пока не разварятся. Небольшой кочан капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть с солью, выжать, положить в процеженный бульон с говядиной, дать хорошенько прокипеть; потом влить, по вкусу, квас от разварившихся яблок. Незадолго перед обедом взять масла, распустить в кастрюле, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потом всыпать ложку муки, размешать хорошенько, подправить щи, вскипятить несколько раз. В эти щи можно также влить сметаны.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 кочан капусты. 10 яблок лесных. ½ ложки масла. 1 ложку муки. ½-1 стакан сметаны.

43) Борщ малороссийский

3 фунта говядины с верхним жиром вымыть в теплой воде, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть, вымыть в холодной воде, разрезать на части, сложить в кастрюлю, налить процеженным бульоном, положить кореньев и кочан капусты, разрезанный на 8 частей; когда капуста уварится, прибавить, по вкусу, свекольного рассола, или хлебного кваса, или уксуса, соли, варить до готовности. В борщ этот можно прибавить 1 фунт копченой ветчины, которую вымыть в горячей воде, очистить, вскипятить раза два, вынуть, перемыть в холодной воде, нарезать кусочками, положить в борщ и варить вместе. Перед отпуском снять жир, вынуть капусту, положить ее в кастрюльку, сложить туда же 1 фунт отваренной или печеной мелко нашинкованной свеклы, налить процеженным бульоном, вскипятить, влить для цвета сок от натертой сырой свеклы, соли, перца.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. (1 фунт ветчины). 1 сельдерей. 1 порей. 2 моркови. Петрушку. (2 луковицы). 2–3 шт. лаврового листа. 10–20 зерен англ. перца. 1 маленький кочан свежей капусты. Свекольного рассола. 1 фунт свеклы. Соли, перца. Зеленой петрушки и укропа.

К этому борщу подаются фрикадельки № 120, которые сварить в борще, или ушки жареные с мясом или грибами № 148,

или жареные нарезанные кусочками сосиски, жареная каша из гречневых круп № 127 или 128.

44) Борщ еще следующим манером

Взять белого хлебного кваса пополам с водой, вскипятить, опустить в него 3 фунта мяса, кореньев, лаврового листа, английского перца, сварить, процедить. Потом положить в него нашинкованную или кусками нарезанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклой, сварить до готовности; взять ½ ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и ½ ложки сельдерея, кусок свиного соленого сала, величиной в половину куриного яйца, ¼ стакана пшена, все это истолочь вместе, подправить щи или борщ.

45) Борщ польский

Сварить бульон из 3 фунтов говядины, кореньев, сушеных грибов и пряностей; процедить, дать устояться, снять жир, прибавить, кто хочет, 1 фунт ветчины.

Сварить в воде 1 фунт неочищенной свеклы или лучше испечь, потом очистить, мелко нашинковать как лапшу, положить в кастрюлю, налить процеженным бульоном, свекольным отдельно отваренным рассолом, влить сметаны, подогреть до горячего состояния, но не кипятить, чтобы борщ не потерял цвета; положить соли, простого перца, зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. (1 фунт ветчины). (1 петрушку). 1 сельдерей. 1 порей. (2 луковицы). 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 3–6 сушеных грибков. 1 фунт свеклы. Свекольного рассола. 1–2 стакана сметаны. Соли. (5–6 зерен простого перца). Зеленой петрушки и укропа.

Подавать с мелко нарезанной отваренной в борще ветчиной, фрикадельками № 120, с ушками № 148, с сосисками № 1624–1633 или с жареной кашей из гречневых круп № 127 или № 128.

46) Борщ другим манером

Взять 5 штук крупной свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать только маслом, разогреть, положить свеклу, смочить ее уксусом 3 ложки стол.,

жарить, мешая; посыпать ее мукой ⅓ стакана, размешать, жарить, слегка подливая по ложке бульона, пока свекла не будет почти готова. Между тем сварить бульон, как обыкновенно, из говядины и кореньев, опустить в него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдельно сметану.

47) Борщ из печеной свеклы с вином

Сварить бульон, как обыкновенно, из 2–3 фунтов говядины и 1½ фунта свежей молодой свинины от ребер, с кореньями и пряностями, процедить.

Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить в суповую чашку, выжать сок из лимона, влить французского белого вина или сотерна, положить мелко нарезанную сваренную свинину, укропу, развести горячим процеженным бульоном, подавать.

Выдать:

2-3 фунта говядины. 1½ фунта свинины. 1 фунт свеклы. (2 луковицы). 1 петрушку. 1 сельдерей. 2–3 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. 1 порей. ½ лимона. 1–1½ ст. французского вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.

48) Борщ из сельдерея

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с кореньями (прибавить, кто хочет, 1 фунт ветчины); процедить.

Взять 1 фунт сельдерея, выбрать самые листья, опустить в кипяток, сварить до мягкости, откинуть на решето, мелко изрубить. Масло и ½ стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, развести сметаной, потом бульоном, вскипятить, мешая; подавая, всыпать 2 листочка сельдерея, мелко изрубленного, и укропа.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. (1 фунт копченой ветчины). 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 10–15 зерен англ. перца. (2–3 шт. лаврового листа). 1 фунт сельдерея. 1 ложку масла. ½ стакана муки. ½ стакана сметаны. Укропа.

49) Суп со спаржей

Приготовить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, кореньев и пряностей. Отварить отдельно в бульоне точеные

(наподобие гвоздики) коренья: морковь, петрушку, сельдерей и спаржи самые головки, нарезав их кусочками; когда уварятся, развести процеженным бульоном, подавать.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 15–20 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 фунт спаржи.

50) Суп-пюре из спаржи

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, ½ фунта телятины и кореньев; процедить. Взять 1 фунт спаржи, головки отрезать, а остальное нарезать кусочками и варить с ¼ фунта перловой крупы или риса, подливая бульона; разварить до мягкости, положить ½ ложки масла, протереть сквозь сито, развести немного бульоном, протереть сквозь салфетку, развести остальным бульоном, поставить на пар, т. е. на сотейник с кипящей водой. Головки спаржи очистить, сварить в соленой воде до готовности, опустить в суп. В миску положить ⅛ фунта сливочного масла, 1 желток, ½ стакана сливок, размешать, влить суп, мешая.

Выдать:

3 фунта говядины. ½ фунта телятины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 15–20 зерен англ. перца. ½ ст. перловых круп или ½ ст. риса. 1 фунт спаржи. 1½ ложки масла. 1 желток. ½ стакана сливок. Подать гренки № 116 или пирожки.

51) Суп из телятины

4 фунта телятины с костями вымыть, раз вскипятить, вынуть мясо, перемыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, налить процеженным бульоном, положить кореньев, пряностей, варить как обыкновенно на легком огне, снимая накипь; когда будет суп готов, процедить.

Выдать:

4 фунта телятины. Соли. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1–2 шт. лаврового листа). 11–15 зерен английского перца. Зеленой петрушки и укропа.

а) Подавать с клецками от № 139 до 145. б) С вермишелью № 133. в) С рисом № 130. г) С перловыми крупами № 131.

52) Суп из баранины

3 фунта баранины вымыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, налить водой, варить на легком огне, снимая накипь; положить кореньев, пряностей. Когда суп будет готов, процедить; подавать с отдельно отваренными кореньями.

Выдать:

3-4 фунта баранины. 1 морковь. ½ петрушки. ½ порея. 1 луковицу. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа.

Точеные коренья: 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 репу или брюкву. 6–8 шт. картофеля.

53) Суп-пюре из курицы

1 очищенную курицу, 2–3 фунта говядины и коренья варить, как обыкновенно, на легком огне, ½ стакана риса или перловых круп разварить отдельно в бульоне, протереть сквозь сито. Курицу сварить, вынуть, дать ей остынуть, снять мелкие части с костей, изрубить мясо, истолочь в каменной ступке, подливая понемногу бульона; протереть сквозь частое сито, положить масла, 1 стакан густых сливок, 2 желтка, соли; смешать с протертым рисом, развести процеженным бульоном; перед отпуском подогреть до горячего состояния, но чтобы не закипело.

Выдать:

1 курицу. 2–3 фунта говядины. 1 морковь. 1 порей. 1 петрушку. 1 сельдерей. ½ стакана риса. Или ½ ст. перловых круп. Ложку масла. 1 стакан густых сливок. Соли. 2 желтка. Зеленой петрушки и укропу.

К этому супу подаются греночки от № 116 до № 118, или фаршированные оливки № 125 или пирожки слоеные.

54) Суп-пюре из зайца

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с кореньями, сушеными грибами и свекольным рассолом. Зайца изжарить с 1 ложкой масла, подливая бульона; потом снять с костей мясо; изрубить его мелко, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, развести бульоном, прибавить, кто хочет, 1 стакан сметаны и пюре из перловых круп, подогреть, но не кипятить.

Выдать:

3 фунта говядины. 2–3 сушеные грибка. 2 моркови. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. Свекольного рассола около 1 ст. Небольшого зайца. 1 ложку масла. 1 стакан сметаны. ½ стакана перловых круп.

К этому супу подается филей индейки, который надо нарезать ломтиками, поджарить в ½ ложке масла и перед самым отпуском опустить в суп, или греночки № 116.

55) Суп-пюре из риса

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины и кореньев. ¾ стакана риса обварить кипятком, тотчас слить его, налить бульоном, положить ложку масла, варить до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульоном, подогреть.

Можно влить ложки 3 сока от оливок, но от таких оливок, которые налиты их собственным соком.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 порей. 1 сельдерей. 1 луковицу. 10–12 зерен англ. перца. (2 шт. лаврового листа). ¾ ст. риса или перловых круп. 1 ложку масла. Ложки 3 сока от оливок.

К этому супу подаются греночки № 115, или фаршированные оливки № 125, пирожки.

56) Суп-пюре из кореньев

Сварить бульон из 3 фунтов говядины с кореньями, процедить.

1 фунт молодой моркови налить бульоном, положить ложку масла, накрыть крышкой, сварить до мягкости, протереть сквозь сито. Распустить в кастрюле масла, всыпать ложку муки, потом пюре из моркови слегка поджарить, мешая ложкой; прибавить, если понадобится, сахара, положить один желток, ½ стакана сливок, развести бульоном, подогреть, всыпать зелени, подавать.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 сельдерей. 1 петрушку. 1 порей. 8-10 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 фунт моркови. 1–1½ ложки масла. 1 ложку муки. Соли. (1–2 куска сахара). Зеленой петрушки и укропа.

Подаются к нему греночки № 116.

Такой суп-пюре приготовляется точно так же из 1 фунта брюквы, из репы (1 фунт), из 1 фунта земляных груш, из 1 фунта тыквы и из разных прочих кореньев.

57) Суп-пюре из помидоров с мясом или без мяса

Сварить бульон из 2 фунтов говядины, 1 фунта телятины, ½ курицы и кореньев, процедить.

Взять самых зрелых помидоров, зернышки и сок прочь, а остальное сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размешать, влить сметаны, вскипятить, развести бульоном, вскипятить, протереть сквозь сито.

Вместо муки можно положить, и еще лучше даже, ½ стакана хорошо разваренных перловых круп.

Выдать:

2 фунта говядины. 1 фунт телятины. ½ курицы. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 10–15 зерен англ. перца. (2–3 шт. лаврового листа).

Помидоров шт. 10 крупных или ½ ст. приготовленного густого пюре № 1546.

1 ложку масла. 1 ложку муки или ½ стакана перловых круп. 1 или 2 стакана сметаны. Зеленой петрушки или укропа.

К этому супу подаются пирожки из слоеного теста с мозгами, греночки № 116, но лучше всего:

Помидоры фаршированные следующим образом: ½ фунта телятины изрубить мелко, истолочь в ступке с ⅛ фунта вымытого масла, 1 сырым яйцом, ½ французской булки, намоченной в молоке и выжатой; положить соли, 6 зерен английского толченого перца, мускатного ореха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры штук 18, если очень маленькие (вынув из них осторожно всю середину), налить бульоном, сварить на легком огне под крышкой, опустить в суповую миску.

Этот суп можно приготовлять и без мяса, положив всю остальную провизию, как сказано выше.

58) Суп-пюре из дичи

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины с кореньями, процедить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса с кишками, или 1 вальдшнеп с кишками поджарить в ¼ фунта масла, изрубить, истолочь в ступке с ½ стаканом бульона, протереть сквозь сито, развести бульоном как следует, подогреть, но не кипятить; всыпать в суповую миску мускатного ореха или мускатного цвета. Можно прибавить ½ стакана сливок и 2 желтка, подогреть.

Выдать:

3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2

рябчика или 2 куропатки, или 2 бекаса, или 1 вальдшнеп. ¼ фунта сливочного масла. Мускатного ореха или мускатного цвета. ½ стакана сливок. 2 желтка.

К этому супу подаются греночки № 116 до № 118.

59) Суп-пюре из сушеного гороха с ветчиной, или из свежего гороха (и голубей)

Сварить бульон из 2½ фунта говядины и 1 фунта жирной копченой ветчины, процедить.

2 стакана гороха налить водой, разварить хорошенько, а если долго не будет развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, развести бульоном, процедить сквозь сито, подогреть, но не кипятить; можно прибавить поджаренный в масле лук.

Выдать:

2-2½ фунта говядины. 1 фунт ветчины. 1 морковь. Можно прибавить 2–3 грибка. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 1–3 шт. лаврового листа. 2 полных стакана сушеного гороха, т. е. 1 фунт. Или 2 фунта зеленого гороха. ⅛ фунта масла.

Опустить в суп кусочками нарезанную ветчину, которая варилась в бульоне, или подать отдельно греночки № 116.

Варя суп из свежего гороха, надо его вылущить и отварить в соленой воде. Отдельно сварить голубей в мясном бульоне, положить пучок петрушки и майорана. В суповую миску положить ломтики белого хлеба, горох и голубей, облить процеженным бульоном, всыпать немного мускатного ореха.

60) Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским

Сварить бульон, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, 1 фунта телячьих костей и кореньев; процедить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазан или 2 вальдшнепа изжарить в масле, изрубить ножом, истолочь в ступке, прибавить ½ стакана бульона, протереть сквозь сито, развести бульоном, подогреть, мешая, но чтобы не закипело. Подавая на стол, влить ½ бутылки шампанского. В суповую миску всыпать немного мускатного цвета и зелени.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 фунт костей телячьих. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2 рябчика или 2 бекаса, или 1 фазан, или 2 вальдшнепа. 2 ложки масла. ½ бутылки шампанского. ½ чайной

ложечки мускатного цвета. Зеленой петрушки и укропа.

К супу этому подаются гренки с сардинками, или подается с фаршем из телятины № 122.

61) Суп-пюре из белой фасоли

Сварить бульон из мяса и кореньев, процедить. 2 стакана фасоли налить кипятком, вскипятить раза два, процедить, налить бульоном, положить 1½ ложки масла, варить, пока фасоль не разварится; протереть сквозь сито, развести бульоном, разбить 2 желтка, развести горячим бульоном, шибко мешая, положить соли, мускатного ореха, зелени, подавать.

Выдать:

3 фунта говядины. Или 2½ фунта говядины и 1 фунт ветчины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (2 луковицы). 10–15 зерен английского перца. (2–3 шт. лаврового листа). 2 полные стакана, т. е. 1 фунт фасоли. 1½ ложки масла. 2 желтка. Соли. Мускатного ореха. Зеленой петрушки и укропа.

К супу этому подаются греночки № 116, или кусочками нарезанная в бульоне сваренная ветчина.

62) Суп-пюре из репы с уткой

Сварить бульон, как обыкновенно, из 2 фунтов говядины, кореньев и пряностей, процедить.

Репы 1 фунт, 1 морковь, 1 луковицу, 1 сельдерей, 1 порей мелко нарезать, обварить кипятком, откинуть на решето.

Распустить в кастрюле масла, положить очищенную утку, поджарить на плите, положить в нее все обваренные кипятком коренья, влить немного бульона, варить под крышкой до мягкости, потом вынуть утку, поставить ее на пар, чтобы не обсохла, т. е. сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в другую кастрюлю с кипящей водой. Коренья же протереть сквозь сито, прибавить ложку муки, развести бульоном как следует, вскипятить несколько раз, опять процедить сквозь салфетку, положить соли, ½ ложки сливочного масла, 1 стакан вскипяченной малаги и опустить в суп разрезанную утку.

Выдать:

2 фунта говядины. 2 моркови. ½ петрушки. 1½ сельдерея. 1½ порея. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. (2–3 шт. лаврового листа). 1 фунт репы. 1 небольшую утку. 1½ ложки масла. 1 ложку муки. ½ ложки сливочного масла. ½-1 стакан малаги. Зеленой

петрушки и укропа. Соли.

63) Суп-пюре из щавеля с вермишелью

Сварить бульон из 3 фунтов говядины и кореньев, процедить. 1 фунт перебранного щавеля вымыть, изрубить, сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить слегка, мешая положить ложку муки и ½ фунта ломтиками нарезанной сваренной ветчины, подлить бульона, кипятить на легком огне 1 час, потом протереть щавель сквозь сито, развести бульоном как следует; перед самым отпуском вскипятить в нем 1 стакан вермишели, положить соли и перца.

Выдать:

2½-3 фунта говядины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. (1 луковицу). 10–15 зерен английского перца. 2–3 штуки лаврового листа. 1 фунт свежего или 2 ложки маринованного щавеля. ½ фунта вареной ветчины. 1 ложку масла. 1 ложку муки. 1 стакан, т. е. ⅓ фунта вермишели. 5 зерен простого перца, соли.

64) Суп-пюре из лука с саго

Сварить бульон из 4 фунтов телятины и кореньев, процедить. 1 фунт луковиц очистить, вскипятить, откинуть на решето, перелить холодной водой, потом положить в кастрюлю с ложкой масла, поджарить, но не подрумянить, потом залить следующим соусом: ложку масла, ложку муки размешать, влить 1 стакан густых сливок, мешать на плите; когда вскипит, залить этим соусом лук и кипятить, пока не сделается густ; развести как следует бульоном, протереть сквозь сито, положить соли, мускатного ореха, подогреть, опустить отдельно сваренное в бульоне саго.

Выдать:

4 фунта телятины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 1 фунт лука. 2 ложки масла. 1 ложку муки. 1 ст. густых сливок. Соли. Мускатного ореха. ½ стакана саго.

65) Суп из бычачьих хвостов (Пропорция на 12 человек)

Взять 3 бычачьи хвоста, мочить их в холодной воде два дня, сварить во втором бульоне, прибавить 1 морковь, 1 петрушку, 1 пастернак, 1 сельдерей, 1 порей, 1 ломтик лимона, варить до

готовности.

1 разрезанную морковь, 1 луковицу, ½ ложки масла положить на дно кастрюли, на них 5–6 фунтов говядины, поджарить докрасна, но чтобы не пригорело; налить водой, варить два часа. 1½ ложки масла, 2 ложки муки поджарить, развести бульоном. Изжарить ломтиками нарезанного (2 шт.) сельдерея, положить в бульон, опустить туда же по суставам разрезанные хвосты. Снять с 1 сырой большой курицы филеи, изрубить, истолочь их, положить ½ французской булки, 1 яйцо, ⅛ фунта масла, соли, протереть сквозь сито, сделать из этой массы маленькие шарики, поджарить их докрасна в ⅛ фунта масла, опустить в бульон. ½ фунта сладкого мяса (телятины), 12–20 шт. отдельно отваренных гребешков и 15 шт. шампиньонов, ½ ст. атаматов (купленного пюре из красных яблок), ¼ фунта перебранного щавеля, опустить все это в бульон, вскипятить, положить по вкусу соли, 1 стакан крепкой мадеры, подавать.

Выдать:

3 бычачьих хвоста. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 1 пастернак. 1 ломтик лимона. 5–6 фунтов говядины. 1 морковь. 1 луковицу. 2 сельдерея. 2 ложки муки. 1 большую курицу. ½ французской булки. 1 яйцо. ½ фунта сладкого мяса. 12–20 шт. гребешков. 15 шампиньонов. ½ стакана атаматов. ½ фунта перебранного щавеля. 1 стакан крепкой мадеры. Соли. 5 ложек, т. е. ⅝ фунта масла.

На 6 человек взять 2 бычачьи хвоста, 3–4 фунта говядины, 1 небольшую курицу и т. д.

Б) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ, ПОСТНЫЕ И РЫБНЫЕ

66) Солянка рыбная постная или скоромная

Жидкая рыбная солянка приготовляется следующим образом: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить в 2 ложках скоромного или постного масла, всыпать 1½ ложки муки, слегка поджарить, развести огуречным рассолом от 1 до 2 стаканов, смотря по вкусу, положить сырой на мелкие куски нарезанной рыбы фунта три, как-то: осетрины, белужины и сига, всего по фунту, прибавить лаврового листа, перца, 10 оливок, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленые огурца, вскипятить несколько раз, чтобы сварилась рыба. Если солянка скоромная, то прибавить сметаны, посыпать зелени, подавать.

Выдать:

3 фунта рыбы. ⅛-¼ фунта масла. 1½ ложки муки. Огуречного рассола. 1 луковицу. 10 оливок. 10 шампиньонов. 2 соленые огурца. Лаврового листа, перца. (Сметаны).

67) Солянка мясная

Жидкая мясная солянка приготовляется точно так же, как и рыбная, только вместо рыбы приготовить бульон из говядины, положить в солянку разного сорта мяса, небольшими кусочками нарезанного, как-то: жареной или вареной говядины, курицы, телятины, ветчины, гуся, утки, сосиски и пр., всего 2 фунта и положить сметаны.

Выдать:

3 фунта костей на бульон. 2 фунта разного мяса. ½ или 1 ст. сметаны. 1½ ложки муки. ⅛ фунта масла. 1 луковицу. Огуречного рассола. 2 огурца. 10 оливок. 10 шампиньонов. Лаврового листа, перца.

68) Суп с лимоном

Сварить бульон из кореньев, сушеных грибков, пряностей, процедить. Разварить отдельно перловых круп с маслом, выбить их добела, развести бульоном, вскипятить; перед самым обедом влить сметаны, положить ½ лимона с цедрой, вскипятить, всыпать зелени.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 порей. (2 луковицы). ⅛ фунта сушеных грибков. 10–12 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. ½ ст. перловых круп или риса. 1 ложку масла. 1 или 2 стакана сметаны. ½ лимона. Зеленой петрушки и укропа. Соли.

69) Суп-пюре из картофеля масляный или постный

Сварить бульон из кореньев с ложкой масла, процедить. Картофель очистить, разварить в этом бульоне, слить на дуршлаг, протереть, развести бульоном, влить сметаны или сливок, подогреть, всыпать зелени.

Выдать:

½ моркови. 1 порей. 1 петрушку. 1 сельдерей. (1 луковицу). 10–12 зерен англ. перца. (1–2 шт. лаврового листа). ½ ложки чухонского масла или 1 прованского. ½ гарнца картофеля. 1 ст. сметаны или сливок. Зеленой петрушки, укропа. Соли.

Подавать с греночками № 116. Этот суп картофельный очень вкусен, варится из оставшихся костей жареной телятины.

70) Суп-пюре из сушеного гороха мясной или постный

2 стакана гороха всыпать в кипяток, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дуршлаг; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить в ложке масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смешать с протертым горохом, развести бульоном, всыпать простого, не очень мелко истолченного перца; перед отпуском можно положить 1 фунт копченой семги, или 3 копченые селедки, или поджаренные копченые 2 камбалы, или 1 стакан вскипяченной сметаны, раз вскипятить.

Выдать:

1 петрушку. 1 порей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. Можно прибавить 2–4 грибка. 1 фунт, т. е. 2 полные стакана гороха. ¼ фунта чухонского или 3–4 ложки постного масла. 1 ложку муки. Простого перца.

Прибавить, кто хочет: 1 фунт копченой семги, или 3 копченые селедки, или 2 копченые камбалы, или греночки № 116, или 1 стакан сметаны.

71) Суп-пюре из тыквы

Взять дозрелую желтую тыкву, снять кожицу, выбросить середину и зерна, нарезать кусками, сварить слегка в воде или в молоке, протереть сквозь сито. Поджарить ложку муки в 1 ложке масла, влить 2 стакана молока, смешать, вскипятить, положить пюре, размешать хорошенько, развести кипяченым молоком, всыпать немного сахара.

Выдать:

Тыкву небольшую. 1 ложку масла. 1 ложку муки. 3 бутылки молока. Сахара куска 2–3.

72) Суп из зеленого гороха с черепахой (Масляный или постный)

1 черепаху вынуть из скорлупы, без ног и головы; очистить, сварить с солью и кореньями, процедить. 4 стакана спелого гороха вскипятить, процедить, залить частью бульона из черепахи, варить опять, пока горох не разварится, протереть сквозь сито, развести бульоном как следует. Положить в суп поджаренную в масле 1 петрушку и 1 порей, разрезанную черепаху; вскипятить, всыпать зелени, подавать.

Выдать:

1 черепаху. 2 моркови. 1 петрушку. 1 порей. 1 сельдерей. 2 луковицы. 10–15 зерен английского перца. 4 стакана спелого свежего гороха. 1 петрушку. 1 порей. ⅛ фунта чухонского или 2 ложки прованского масла. Укропа и зеленой петрушки.

73) Суп из грибов с перловой крупой (Масляный или постный)

Сварить бульон из кореньев с грибами, процедить. Перловую крупу разварить отдельно, положить в нее 1 ложку масла, выбить добела, развести бульоном и, кто хочет, сметаной, влить, кто хочет, свекольного рассола, вскипятить; подавая, всыпать зелени; половину кореньев можно мелко изрубить и поджарить сперва в масле, потом обсыпать их ложкой муки, опять поджарить, развести бульоном, процедить; в таком случае можно не класть перловых круп.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 1 луковицу. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. Сушеных грибов ¼ фунта, если с ушками, то ⅜ фунта. ½ ст. перловых круп или 1 ложку муки. 1–2 ложки масла. Свекольного рассола. Зеленой петрушки и укропа. ½-2 стакана сметаны.

Подавать с мелко нашинкованными сваренными грибами и с ушками с грибным фаршем из тех же грибов № 148.

В постный день ушки изжарить в постном масле, в суп же не класть сметаны, а выдать ложки две прованского масла, чтобы поджарить коренья.

74) Борщ постный с ушками

Варится точно так же, как борщ малороссийский № 43.

Выдать:

1 порей. 1 сельдерей. 1 петрушку. 2–3 луковицы. ¼ фунта сушеных грибов. 16–25 зерен англ. перца. 3–4 шт. лаврового листа. 1 кочан капусты. Свекольного рассола. 1 фунт свеклы. Соли, перца. Зеленой петрушки и укропа. Подавать с ушками, жареными в прованском масле № 148.

75) Борщ без мяса со сметаной или постный с селедкой

Сварить бульон из кореньев и сушеных боровиков, процедить. Испечь 1 фунт свеклы, потом очистить ее, мелко нашинковать, сложить в кастрюлю, налить бульоном из кореньев, влить свекольного отдельно отваренного рассола, сметаны, подогреть до горячего состояния, положить соли, простого перца, зелени и мелко нашинкованных грибов, подавать с жареной кашей или гречневых круп № 127–128.

В постный день вместо сметаны положить селедку, а именно: 3 селедки шотландские вымочить, очистить, обвалять в муке, поджарить в прованском масле, опустить в борщ, раз вскипятить.

Выдать:

1 петрушку. 1 порей. 2 сельдерея. 2 луковицы. 15–20 зерен англ. перца. 3–5 шт. лаврового листа. ⅛ фунта сушеных боровиков. 1 фунт свеклы. Свекольного рассола. 5–6 зерен простого перца. Укропа и зеленой петрушки. 1 или 2 стакана сметаны. Вместо сметаны взять 3 селедки. 2 ложки муки. (Рюмку прованского масла).

76) Суп-пюре из шампиньонов и ершей

Сварить бульон из 3 фунтов говядины, 1 фунта телятины и кореньев, процедить. Взять 20 шт. ершей, снять с них филеи, а кости, перемыв, положить в бульон. ¼ фунта риса, 10 шампиньонов разварить в бульоне, протереть сквозь сито, развести немного бульоном, протереть сквозь салфетку, развести тогда всем бульоном, поставить на воду, т. е. на сотейник с

кипящей водой, мешая ложкой как можно чаще, чтобы пюре не осело. — Снять с филеев кожицу, сварить их в бульоне, опустить в приготовленный суп. ⅛ фунта сливочного масла, 1 желток, ½ стакана густых сливок положить в миску, влить суп, мешая; посыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 фунт телятины. 2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 15–20 зерен англ. перца. Соли. 20 ершей. ¼ фунта риса, т. е. ½ стакана. 10 шампиньонов. ⅛-¼ фунта сливочного масла. 1 желток. ½ стакана сливок. Зелени.

77) Борщ из карасей (Постный или скоромный)

1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, ½ луковицы, 15–20 зерен английского перца, 2–3 штуки лаврового листа, 2–3 грибка сварить, процедить; в процеженный бульон положить на несколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. ½ мелко изрубленной луковицы поджарить докрасна в 2 ложках прованского или 1/16 фунта сливочного масла, смешать с ложкой муки, подправить борщ, влить немного уксуса или свекольного рассола; 1½ или 2 фунта карасей, т. е. штук 6–8, обвалять слегка в муке или сухарях, поджарить хорошенько в масле; перед самым отпуском опустить в борщ, раз вскипятить.

Выдать:

1½-2 фунта карасей. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 луковицу. 15–20 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. ⅛ стакана прованского или ¼ фунта чухонского масла. 2–3 грибка. ½ фунта свеклы. ½ кочна капусты. Уксуса или стакана 1½ свекольного рассола. 1 ложку муки или 2–3 сухаря обвалять караси.

Подавать с теми же карасями, или с ушками № 148, или с рыбным фаршем № 123–124.

78) Суп-пюре из белой фасоли

Сварить бульон из кореньев, процедить, 1 фунт белой фасоли разварить в подсоленной воде, протереть сквозь дуршлаг; мелко нарезанные ½ петрушки, ½ порея (а кто любит, и ½ моркови) и ½ луковицы поджарить в масле, протереть или просто положить в приготовленное пюре, развести бульоном, подогреть.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 1 фунт, т. е. 2 полные стакана фасоли. ⅛-¼ фунта чухонского или 3 ложки прованского масла. Можно прибавить ½ моркови. ½ петрушки. ½ порея. Подавать с греночками № 116.

79) Суп из чечевицы с лапшой

Разварить один стакан чечевицы в воде не соленой, тушить ее под крышкою, протереть сквозь сито; 1 ложку масла поджарить с луком, положить в суп; когда вскипит, всыпать ⅓ фунта вермишели или домашней лапши, или вместо лапши подать гренки № 116.

80) Суп из пива

3 стакана свежей сметаны, 3 желтка, 1 ложку сливочного масла, немного соли, сахара, размешать, развести 6 стаканами легкого пива, поставить на огонь, мешать пока не согреется до горячего состояния, но не кипятить, тотчас отставить, вылить в миску на ситный хлеб, нарезанный четырехугольными кусочками, или на греночки из ситного хлеба.

К такому супу подается также свежий сыр из творога, нарезанный маленькими кусочками.

Выдать:

3 стакана свежей сметаны. 3 желтка. 1 ложку сливочного масла. 6 стаканов легкого пива, т. е. 2 бутылки. Соли. Сахара куска 2–3. ½ фунта ситного хлеба. Сыр из творога № 1457–1458.

81) Суп молочный с меренгою

9 стаканов цельного молока, 6–8 желтков растереть добела с сахаром, смешать, поставить на плиту, беспрестанно мешая, пока не погустеет, но не кипятить; тогда слить в миску, посыпая корицей.

4 белка взбить в пену, сыпать понемногу ⅓ фунта мелкого просеянного сахара, немного корицы, осторожно размешать, накладывать ложкой на бумагу, вставить в печь на 3 часа, чтобы высохли. Подавать их к супу отдельно или опустить в суповую миску. Этот суп подается иногда холодным.

Выдать:

9 стаканов цельного молока, т. е. 3 бутылки. 6–8 желтков. ⅛

фунта сахара. 4 белка. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. 1 чайную ложечку корицы.

82) Суп молочный с клецками

Вскипятить 9-10 стаканов молока, перед отпуском опустить клецки заварные № 139 или мучные № 143, или бисквитные № 140; вскипятить; когда будут готовы, подавать.

83) Лапша на молоке

Цельное молоко вскипятить, всыпать вермишель, сварить, посолить, положить сливочного масла, тотчас подавать.

Выдать:

3 бутылки молока. ½ фунта вермишели. ⅛ фунта сливочного масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, как сказано в № 780: из 1½ стаканов муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснее купленной вермишели.

84) Лапша постная с грибами

Сварить бульон из кореньев и грибов, процедить, вскипятить, всыпать лапшу, сварить, посолить, положить немного толченого простого перца, опустить отдельно отваренный картофель, мелко нашинкованные сваренные грибы, масло, зелень, подавать.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 3 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. ¼-⅛ фунта сушеных грибов. 1½ ст. вермишели, т. е. ⅛ фунта. Картофеля штук 12. 1–2 ложки постного масла. Простого перца. Зеленой петрушки. Укропа.

85) Суп из рыбы: угря, линя, щуки и осетра

(Масляный или постный)

Сварить бульон из кореньев, процедить, положить в него 3 фунта какой угодно рыбы, сварить, опустить кашу из перловых круп, отдельно разваренную с 1 ложкой масла, добела выбитую, всыпать зелени, подавать с разрезанной на части рыбой.

Выдать:

2 морковки. 1 петрушку. 1 порей. 1 сельдерей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 3 фунта рыбы. Соли. ½ ст. перловых круп. 1 ложку масла. Зеленой петрушки и укропа.

К нему подается также рыбный фарш № 123–124. В постный день не класть в кашу масла.

86) Суп из рыбы со сметаной

Положить в кастрюлю кореньев, пряностей, 3 фунта какой угодно рыбы — щуки, судака, карасей, окуней, ершей и пр., посолить, налить холодной водой, варить на умеренном огне, подливая часто холодной воды. Когда рыба будет готова, взять масла, мелко изрубленную луковицу, поджарить, всыпать муки, поджарить опять мешая, развести рыбным бульоном, влить сметаны, вскипятить, постоянно мешая, процедить сквозь сито в другую кастрюлю, всыпать зелени, подавать с картофелем или рыбным фаршем.

Рыбу можно подать отдельно с маслом и яйцами.

Выдать:

2-3 луковицы. 1 морковь. 1 сельдерей. 1 пастернак. 1 петрушку. 1 порей. 2–4 шт. лаврового листа. 25–30 зерен англ. перца. 3 фунта рыбы. 1–2 ложки масла. ½ стакана муки. От 1 до 2 стаканов сметаны. Зеленой петрушки и укропа. Картофеля штук 12. Или рыбного фарша № 123 или 124.

87) Суп из налима (Постный)

Обварить 3-фунтового налима, снять кожу, посолить. Между тем наставить бульон из кореньев и пряностей; когда сварится, процедить. Разрезать налима на несколько частей, также печенку, сварить в бульоне вместе с точеной ½ морковью, цветной капустой и спаржей, снять накипь. Перед отпуском положить в миску отдельно отваренное саго, мелко изрубленную зелень, ломтик лимона; налить супом, влить столового вина.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей. 2 луковицы. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 3 фунта налима. ½ моркови. 1 головку цветной капусты. Спаржи штук 12. ½ стакана саго. Зеленой петрушки и укропа. От ¼ до 1 стакана столового вина. 1 ломтик лимона без зерен.

88) Суп из осетровой головы (Постный или масляный)

Сварить бульон из кореньев и пряностей, процедить, положить в него очищенную, посоленную, на несколько частей разрезанную голову осетра, сварить ее так, чтобы мясо отделилось от костей, процедить, положить ложку сливочного или прованского масла, ½ стакана риса или отдельно разваренную перловую крупу, вскипятить; подавая, влить столового вина или шампанского, всыпать зелени.

Выдать:

2 моркови. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей, 2 луковицы. 2–3 гвоздики. 10–15 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. Осетровой головы фунтов 5. 1 ложку масла сливочного или прованского. ½ стакана риса или ½ стакана перловых круп. Зеленой петрушки или укропа. 1 ст. столового вина или шампанского.

89) Уха

Сварить бульон из кореньев и специй, варить 1 час, процедить, положить очищенную и на части разрезанную какую-нибудь рыбу, не менее 3 и не более 6 фунтов (на известную пропорцию, т. е. на 6–8 человек), сварить; подавая, положить зелени, несколько ломтиков лимона; можно влить сотерну или шампанского.

Выдать:

1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 2 луковицы. 15–20 зерен англ. перца. (½ лимона без зерен). 2–3 шт. лаврового листа. От 3 до 6 фунтов рыбы. Зеленой петрушки и укропа. (½-1 стакана сотерна или шампанского).

90) Уха из стерляди

Сварить 2–3 фунта мелкой рыбы, как-то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу с кореньями, пряностями и солью, всыпать немного мускатного ореха, очистить, кто хочет, белками или икрою, процедить сквозь салфетку. В остывший этот бульон опустить кусками нарезанную стерлядь, влить 1 стакан холодной воды, варить, снимая накипь. Когда стерлядь будет готова, влить уху в суповую миску, где должно быть несколько ломтиков очищенного от верхней кожицы и зерен лимона, влить туда же, что хочет, шампанского или вскипятить его с ухою, всыпать

немного изрубленной зеленой петрушки и укропа. Точно так же приготовляется уха из лососины или осетрины; подавая на стол, не накрывать миску крышкой.

Выдать:

2 фунта мелкой рыбы или 1 курицу. 1 сельдерей. 1 порей. 1 петрушку. 2 луковицы. 3–4 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. Немного мускатного ореха. 3 фунта стерляди. ½ лимона. 1–3 стакана шампанского или более. Зеленой петрушки и укропа. Соли. (3–4 белка).

91) Суп из сига с перловой крупой (Постный или масляный)

Изрубить мелко 1 луковицу, положить в кастрюлю, влить 2 ложки прованского масла, поджарить, всыпав 1 ложку муки, размешать, развести водой, поставить на плиту; когда закипит, положить 5–6 шт. ломтиками нарезанного картофеля, соли, очищенного посоленного и кусками нарезанного сига, варить на легком огне до готовности; перед отпуском положить отдельно разварную перловую крупу, мускатного ореха, не очень мелко истолченного простого перца и рубленой зеленой петрушки.

Выдать:

1 луковицу. 2–3 ложки прованского масла. 1 ложку муки. 5–6 шт. картофеля. Соли. 3–4 фунта сига. ½ стакана перловых круп. Мускатного ореха. Простого перца. Зеленой петрушки.

92) Суп-пюре из раков с рисом (Постный)

Раки вымыть, сложить в кастрюлю, налить водой, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучок зеленого укропа, сварить на легком огне, процедить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить их в кастрюлю, налить бульоном, в котором варились раки. Спинки с ножками истолочь в каменной ступке, протереть сквозь частое сито, протертое пюре оставить в кастрюле, а оставшиеся на сите скорлупки поджарить с ¼ стакана прованского масла до темного цвета, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковым бульоном, вскипятить, процедить сквозь дуршлаг, а потом сквозь салфетку. Перед отпуском развести им пюре из раков, опустить раковые шейки, отдельно отваренный рис, подогреть.

Выдать:

20-40 раков. Соли. 1 луковицу. Пучок зеленого укропа. ¼ стакана прованского масла. 1 ложку муки. ⅛ стакана риса.

Зелени.

93) Щи с грибами (Постные или скоромные)

Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить в 2 ложках прованского масла, положить 2 стакана кислой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном с кореньями, варить на легком огне.

Перед самым обедом ложку муки поджарить в ложке прованского масла, развести грибным бульоном, влить во щи, положить туда же несколько нашинкованных отваренных грибов, вскипятить, всыпать соли и крупного простого перца.

Выдать:

2 луковицы. 1 фунт, т. е. 2 стакана кислой капусты. 3 ложки прованского масла. ⅛-¼ фунта сушеных грибов. 1 ложку муки. Соли. Простого перца зерен 5–7. 1 морковь. 1 петрушку. 1 сельдерей. 1 порей.

В) СУПЫ ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ, ИЗ ВИНА И ЯГОД

94) Суп сабаион

8 желтков мешать добела с ¾ фунта сахара, влить 2¼ стакана белого столового вина, 1¼ стакана воды, можно всыпать немного корицы, ломтика 2–3 лимона, смешать, поставить на плиту, бить метелкой, пока не погустеет и не обратится в пену, тотчас подавать с бисквитами.

Выдать на 6 стаканов:

8 желтков. ¾ фунта сахара, т. е. 1½ стакана. 2¼ ст. белого столового вина. Корицы с ¼ чайной ложечки. Кто хочет, лимонной цедры. Или 2–3 ломтика лимона без зерен.

95) Суп из саго с вином (Постный)

⅔ стакана красного саго налить кипятком, вскипятить, выложить на решето, перелить холодной водой. Взять 3 стакана сока из барбариса, красной смородины или вишен, ¾ фунта сахара, немного лимонной цедры, кусок корицы, 2–3 гвоздики; саго варить, пока не сделается прозрачным, подлить воды, вскипятить, вылить в миску на сухие греночки или сухарики.

Выдать:

⅔ стакана красного саго. 1½ стакана красного столового вина. 1 стакан сока. ¾ фунта сахара, т. е. 1½ стакана мелкого. ¼ лимона. Корицы. Гвоздики штуки 2–3.

96) Суп из слив с вином или сметаной

½ гарнца хороших зрелых слив венгерских положить в горшок, налить водой так, чтобы их только покрыло, варить, часто мешая, чтобы не пригорело. Когда разварится, протереть сквозь сито, всыпать немного корицы, 1 стакан сахара, 3–4 толченые гвоздики, 1 стакан столового вина, прибавить кипятку, вылить на греночки из булки. Вместо вина можно положить 1½ стакана самой свежей сметаны.

Выдать:

½ гарнца слив. Немного корицы. 1 ст., т. е. ½ фунта сахара.

3–4 гвоздики. 1 ст. столового вина, или 1½ стакана сметаны. 1 французскую булочку на греночки.

97) Суп из сушеных вишен

2 фунта сушеных вишен сполоснуть, истолочь слегка в ступке, налить воды, варить в горшке, положить немного лимонной цедры, протереть сквозь сито, влить 2 стакана легкого кисловатого или красного вина, ¾ фунта сахара, немного корицы, лимонного сока, вскипятить, вылить в миску на сухие бисквиты или греночки.

Выдать: 2 фунта сушеных вишен. ¼ лимона. Корицы. 2 стакана вина. ¾ фунта, т. е. 1½ стакана мелкого сахара. Бисквиты или 1 французскую булку на греночки.

98) Суп из яблок

Яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть зерна, сварить в воде с сахаром, куском корицы, лимонной цедрой, лимонным соком, 2 стаканами столового вина и 1 чайной ложкой картофельной муки; обрезанную с яблок кожицу сварить в воде отдельно, процедить в суп.

Выдать:

12-15 яблок. Кусок корицы. ½ лимона. 2 стакана вина. 1 чайную ложку картофельной муки. С ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара.

99) Суп из земляники или малины

1 гарнец земляники или малины перебрать, протереть сквозь сито, всыпать ½ фунта сахара, влить стакан самой свежей сметаны, 1 стакан вина, вскипяченной воды около 4–6 стаканов, размешать, подогреть, но не кипятить; подавать с сухариками или с петишу.

Выдать:

4-5 фунта ягод. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. 1 стакан сметаны. 1 стакан вина.

Или 1 гарнец малины протереть сквозь сито, 6 стаканов сливок, ½ фунта сахара, 8 желтков, немного малинового или земляничного пюре, размешать, поставить на плиту, подогреть, мешая, но не кипятить, потом смешать с остальным горячим

пюре; подавать с греночками.

100) Суп Гамбургский с овсяной крупой

Сварить суп, как обыкновенно, из 3 фунтов говядины, засыпать овсяной крупой; когда крупа разварится, процедить суп сквозь сито и протереть крупу, влить тогда 2 рюмки рому, положить немного сахара, лимонной цедры, кусок корицы, с ½ стакана коринки, на терке натертого миндаля, вскипятить, вбить 2–3 желтка, и когда будет готово, подавать с сахарными сухариками. Суп этот можно сварить и без говядины.

101) Суп из черники

Ягоды перебрать, вымыть, вскипятить в воде. Когда они почти разварятся, влить стакан белого вина, положить лимонной цедры, кусок корицы, 2–3 гвоздики, вскипятить, вылить в суповую миску на гренки из белого хлеба.

Г) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

102) Холодник польский со сметаной

Горсть укропа и трибульки, т. е. зеленого лука сеянца, растереть с солью. Взять молодого свекольника и несколько штук самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить в соленой воде, отлить на дуршлаг, мелко изрубить, сложить в суповую миску (мелко изрубленного свекольника должно быть 1 полный стакан); влить 2–5 стаканов сметаны самой свежей, развести по пропорции хлебным квасом или кипяченой холодной водой, положить крутых, на несколько частей разрезанных яиц, мелкими четырехугольными кусочками нарезанных свежих огурцов, раковых шеек, ломтики лимона, соли, немного перца и кусок льда.

Выдать:

1 фунт молодого свекольника. Горсть укропа. 2–5 стаканов сметаны. (Хлебного кваса). 3 яйца. 3 огурца. 30 раков. ½ лимона. Соли. (Простого перца).

103) Окрошка мясная

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык — нарезать четырехугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов, крутых яиц, мелко изрубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в суповую чашку, влить сметаны, развести квасом или кислыми щами, положить соли, перца, кусок льда.

Выдать:

Разного жаркого. 2–3 огурца. 3 яйца. Зеленого лука. Укропа, эстрагона. 1 или 2 стакана сметаны, квасу или кислых щей. Соли, перца.

104) Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или сварить в воде 3 фунта рыбы; вынуть кости, разрезать, положить в суповую чашку, прибавить свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести кислыми щами, всыпать, по вкусу, соли и крупного

простого перца.

105) Окрошка постная из разностей

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это в суповую чашку. Перед самым обедом положить в каменную посуду немного готовой сарептской горчицы и соли, влить по несколько капель прованского масла, мешая, пока горчица не обратится в густой соус. Потом развести кислыми щами или квасом, положить соли, перца, зеленого лука, петрушки, укропа, размешать все вместе, положить кусок льда.

106) Ботвинья

Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде, протереть сквозь сито, прибавить также отваренного в воде и мелко изрубленного шпината, положить пару огурцов, нарезанных четырехугольными кусочками, укроп, лук, зелени, соли, мелкого сахара или патоки, развести кислыми щами, положить льда. Подавая на стол, опустить в ботвинью в соленой воде отваренную свежую лососину или семгу. При этом подается тертый хрен. Можно прибавить хереса или шампанского.

Выдать:

¼ фунта щавеля. 1 фунт шпината. 3 огурца. Зеленого лука, укропа. Соли. 3–6 кусков сахара или патоки с ½ стакана. Кислых щей. Свежую лососину или семгу (фунта 2). Хрен.

107) Суп миндальный (Постный)

Миндаль обварить, истолочь в ступке, смачивая водой. Налить 3–4 бутылками кипяченой воды, смешать с массой, процедить сквозь салфетку, выжать, положить ¼ фунта сахара, остывшего рассыпчатого риса, отваренного в воде с корицей, сахаром и изюмом.

Выдать:

1 фунт сладкого миндаля, т. е. 3 стакана. 20 штук горького. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. ½ стакана, т. е. ¼ фунта риса. 1

стакан хорошего риса. Корицы.

108) Холодец из вишен

¾ гарнца вишен очистить, истолочь с косточками, всыпать немного корицы, 2–3 толченые гвоздики, положить на 2 часа в горшок, потом выжать сквозь салфетку, положить ½ фунта сахара, 1–1½ стакана красного вина, лимонного сока, развести немного вскипяченной, но остывшей водой, размешать, всыпать цельных вишен без косточек, остудить на льду, подавать с бисквитами.

Выдать:

¾ гарнца, т. е. фунта 3 вишен. Корицы. 2–3 гвоздики. ½ фунта, т. е. 1 стакан мелкого сахара. 1 или 1½ стакана вина. 1 лимон. Или вместо вина и лимона взять самой свежей жидкой сметаны стакана 3.

109) Холодец из малины, земляники, клубники или смородины

¾ гарнца ягод протереть сквозь сито, смешать с ¾ фунта сахара, с 6 стаканами сливок или сметаны, поставить на лед, всыпать немного цельных ягод, размешать, подавать с пирожным, бисквитами или так называемым «испанский ветер».

110) Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином

¾ гарнца ягод протереть сквозь сито; 1½ стакана вина, 4½ стакана воды, немного лимонной цедры и лимонного сока, ¾ фунта сахара вскипятить, смешать с ягодным пюре, поставить на лед.

111) Холодец заварной из малины, земляники или клубники

6 желтков, ½ фунта сахара размешать добела, развести 2 бутылками сливок, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, остудить, мешая, развести протертым пюре из ягод, процедить, остудить, влить в суповую чашку, всыпать 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец.

Выдать:

6 желтков. ½ фунта, т. е. 1 ст. сахара. 2 бутылки сливок. 2–3 фунта ягод.

Подавать со сливочным мороженым, опуская его ложкой как клецки; подавать скорее, чтобы мороженое не распустилось.

Подается летом, вечером, на загородных гуляньях.

112) Холодец из сливок с ванилью

Приготовляется точно так же, как холодец № 110. 2 бутылки сливок, 1 вершок ванили, 8 желтков, ½ фунта сахара заварить на плите, процедить, остудить на льду, положить разных ягод из варенья, подавать с бисквитами, сливочным, кофейным или шоколадным мороженым.

Выдать:

2 бутылки сливок. 1 вершок ванили. 8 желтков. ½ фунта, т. е. 1 стакан мелкого сахара. 1 стакан ягод из варенья. Бисквиты, или мороженое, или меренгу.

113) Холодец шоколадный

Приготовляется точно так же, как холодец № 111.

Выдать:

2 бутылки сливок. 1 вершок ванили. 6 желтков. ½ фунта, т. е. 1 стакан мелкого сахара. ½ фунта шоколада (бисквиты или мороженое).

114) Холодец из кофе

Приготовляется точно так же, но одним стаканом сливок меньше, а вместо него 1 стакан крепкого кофе. Подавать с бисквитами, меренгою, мороженым.

Выдать:

2 бутылки сливок без 1 стакана. ⅔ стакана молотого лучшего кофе. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. 6 желтков. 1 вершок ванили.

115) Суп молочный холодный на манер шоколадного

9-10 стаканов цельного молока вскипятить с ½ стакана сахара, кусочком корицы и лимонной цедрой; 3 полные ложки крупитчатой муки поджарить на чистой сковородке до темного цвета, постоянно мешая, чтобы не пригорело, всыпать в другую кастрюлю, развести вскипяченным молоком, мешая, вскипятить, положить немного толченой ванили, вбить 3 желтка, подавать к нему гренки или сухарики.

ОТДЕЛЕНИЕ II
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К СУПУ

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13 до 15 > > > 2 >
От 16 до 18 > > > 2½ >
От 19 до 24 > > > 3 >

116) Греночки из белого хлеба

Французскую булку нарезать правильными четырехугольными маленькими кусками, распустить в сковороде масло, всыпать греночки, размешать, поставить в печь, чтобы высохли.

Выдать: 1 или 1½ франц. булки, т. е. ⅝ фунта. 1 ложку, т. е. ⅛ фунта чухонского или 1½ прованского масла.

Эти греночки можно высушить и без масла.

117) Греночки с мясным фаршем и пармезаном

1 фунт говядины или телятины вареной или жареной изрубить с одной луковицей, всыпать 2 ложки тертой булки, смешать, поджарить в одной ложке масла, всыпать немного соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этой массой ломтиками нарезанную булку, посыпать пармезаном, подсушить на железном листе, намазанном маслом.

Выдать:

1 фунт жаркого. 1 луковицу. 2 ложки тертой булки или ¼ франц. булки. 1½ ложки масла. 1 яйцо. 2 ложки сметаны. 1 или 1¼ франц. булки. Тертого пармезана ⅛ фунта.

Или нарезать булку тоненькими ломтиками, срезав обе корки, положить на лист, скропить маслом, посыпать сыром, вставить в печь.

Выдать:

1 франц. булку. ⅛ фунта масла. ⅛ фунта сыра.

118) Греночки, посыпанные голландским сыром

Разбить два желтка, подлить немного молока или сливок, всыпать греночки, размешать, сложить на сковороду, намазанную маслом, обсыпать тертым голландским сыром, скропить маслом, вставить в печь, чтобы подрумянились; подавать к супу на тарелке или опустить в суповую миску.

Выдать:

1 французскую булку. 2 желтка. ½ стакана молока или сливок. 2 ложки тертого голландского сыра. 1 ложку масла.

119) Фрикадельки из телячьей почки

2 телячьи почки обварить, снять кожицу, мелко изрубить, посолить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, смешать с почками, положить 2–3 толченых сухаря, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перца, истолочь все это в ступке в массу, всыпать соли, мускатного ореха, скатать шарики, обкатывая их в сухарях; перед самым отпуском опустить их в бульон. Такие фрикадельки делаются также из почки поросенка и подаются к супу из поросенка.

Выдать:

2 телячьи почки. 1 луковицу. 1 ложку масла. 6 сухарей. 2 яйца. 2 ложки сметаны. Перца, мускатного ореха.

120) Фрикадельки из говядины к борщу

½ фунта говядины, ½ почечного сала очистить от жил, мелко изрубить, положить соли, перца, мускатного ореха, ¼ луковицы мелко изрубленной, ½ французской булки намоченной и выжатой, 1 яйцо, истолочь все в ступке, скатать шарики, обкатывая их в сухарях, опустить в борщ, бульон или щи из щавеля и пр., сварить.

Выдать:

½ фунта говядины. ⅛ фунта почечного сала, соли. Перца, мускатного ореха. Луковицу. ½ франц. булки. 1 яйцо. 3–4 сухаря.

Фрикадельки из телятины приготовляются точно так же.

121) Фрикадельки из простого, голландского или швейцарского сыра

¼ фунта сыра натереть на терке, положить ложку сливочного масла, истолочь в ступке, вбить 2 яйца, ½ французской булки,

намоченной в молоке и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая их в сухарях, отварить их, как и все прочие фрикадельки и клецки отдельно в бульоне, в маленькой кастрюльке; когда будут готовы, вынуть дуршлаговой ложкой в суповую миску, процедить туда же бульон, в котором они варились, налить всем бульоном; подавать в чистом бульоне или в супе со сметаной.

Выдать:

¼ фунта сыра. 2 яйца. 1 ложку сливочного масла. ½ франц. 5 коп. булки, 1 ложку сметаны. 3–4 сухаря.

122) Мясной фарш

Почти ¾ фунта говядины или телятины без костей мелко изрубить, ½ луковицы мелко изрубленной поджарить в масле, смешать, положить соли; 1 яйцо, ¼ французской булки, намоченной и выжатой, английского и простого толченого перца, мускатного ореха, 1 ложку масла, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбасы, отварить в бульоне, нарезать тонкими ломтиками, опустить в бульон; подавать.

Выдать:

¾ фунта говядины или телятины. ½ луковицы. 1 яйцо. ¼ франц. 5 коп. булки. 1 ложку масла. Простого и англ. перца. Мускатного ореха, соли.

123) Рыбный фарш

Снять кожу со свежей щуки или какой другой рыбы, вынуть кости, посолить, всыпать немного простого и английского перца, 1 самую маленькую мелко изрубленную луковицу. Приготовить яичницу из 2 яиц с 1 ложкой масла; когда остынет, положить в нее рыбу, ½ французской булки, намоченной в молоке или в воде и выжатой, смешать, мелко изрубить, прибавить ½ ложки масла, 2 желтка, мускатного ореха, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, посыпать на стол муки, скатать фарш длинными кусочками, варить в бульоне с ¼ часа; когда будет готов, вынуть дуршлаговой ложкой, нарезать маленькими ломтиками, сложить в суповую миску, процедить туда же бульон, в котором варился фарш.

Выдать:

1 фунт рыбы. 3 зерна простого и 7 зерен англ. перца. 1 маленькую луковицу. ½ франц. 5 коп. булки. 1½ ложки масла. 4

яйца. 1 ложку муки.

124) Рыбный фарш из икры

¼ фунта рыбы, например, окуней, очистить от кожи и костей, ½ фунта икры от той же рыбы мелко изрубить, посолить, положить 2–3 зерна простого, 5–6 зерен английского перца, ½ французского белого хлеба, намоченного в воде и выжатого, 1 ложку масла, 1/16 мускатного ореха, ¼ луковицы, мелко изрубленной и слегка поджаренной в масле, все это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбасы, подсыпая муки, опустить в кипящий бульон минут на 20; когда фарш будет готов, вынуть его дуршлаговой ложкой, нарезать мелкими ломтиками, сложить в суповую миску, налить ухой.

Выдать:

¼ фунта рыбы или окуня 1½-2. Около ½ фунта икры из окуней. 2–3 зерна простого, 5–6 зерен английского перца. Мускатного ореха, соли. 1½ ложки масла. ¼ луковицы. ½ франц. белого хлеба. 1 ложку муки.

125) Оливки фаршированные

¼ фунта телятины или ¼ фунта филеев от курицы изрубить мелко, прибавить размоченный мякиш французской булки, ½ ложки сливочного масла, мускатного ореха, 1 яйцо, истолочь в ступке, посолить, нафаршировать оливки, сварить в бульоне.

Выдать:

¼ фунта телятины или курицы. ¼ франц. 5 коп. булки. 1 яйцо. ½ ложки сливочного масла. Мускатного ореха.

126) Каша из смоленских круп

Вскипятить воды, посолить, всыпать 1¼ стакана смоленских круп так, чтобы каша была умеренной густоты, положить в нее, кто любит, мускатного ореха, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарезать маленькими четырехугольными кусочками в виде гренок, или в виде лазанок, или полумесяцев; перед отпуском опустить в бульон.

Выдать:

1¼ стакана смоленских круп, т. е. ½ фунта. Соли (кто хочет, мускатного ореха).

127) Каша жареная из мелких гречневых круп

Вскипятить воду, всыпать 2¼ стакана довольно мелких гречневых круп, сварить умеренно густую кашу, немного посолить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарезать ломтиками, поджарить в масле, подавать к борщу, ко щам из щавеля.

Выдать:

2¼ стак., т. е. 1 фунт довольно мелких гречневых круп. ⅜ фунта масла.

128) Жареная гречневая каша

Сварить крутую гречневую кашу, сложить горячую на сотейник, намазанный маслом, или на блюдо, сгладить сверху, наложить пресс, остудить, нарезать ломтиками, обжарить в масле с обеих сторон, подавать со щами.

Выдать:

2⅛ стак., т. е. 1 фунт круп. ⅜ фунта масла. Эту кашу можно пожарить в виде плоских оладий. 129) Саго ½ стакана, т. е. почти ¼ фунта саго всыпать в кипяток, разварить до мягкости, откинуть на сито, перелить несколько раз холодной водой, опустить в бульон, раз вскипятить.

130) Рис

а) ½ стакана, т. е. ¼ фунта риса всыпать в кипяток, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить холодной водой, положить в бульон, раз вскипятить. б) Или 1 стакан риса сполоснуть в холодной воде, сварить в 3 стаканах молока или бульона до мягкости, положить 1 ложку масла, размешать хорошенько, переложить в форму, слегка смоченную жирным бульоном, остудить; подавая, выложить на блюдо. в) Или сварить рассыпчатую кашу на воде, распустить на сковороде ½ ложки масла; когда закипит, всыпать рис, размешать хорошенько, переложить на небольшое блюдо, обсыпать мускатным орехом, подать к бульону № 1.

131) Перловая крупа

½ стакана перловых круп, т. е. почти ¼ фунта, разварить

отдельно в воде, положить ⅛ фунта масла, выбить их добела; перед отпуском опустить в бульон.

132) Манная крупа

½ стакана манны всыпать в бульон, вскипятить раза два-три.

133) Вермишель

1½ стакана купленной вермишели, т. е. ⅓ фунта, опустить в кипящий бульон, или сварить сперва отдельно в соленом кипятке, но несравненно лучше приготовлять домашнюю лапшу из 1½ стакана муки и одного яйца.

134) Лазанки

Приготовить тесто из 1½ стакана муки и 1 яйца, опустить в бульон, или сперва отдельно отварить в соленом кипятке.

135) Картофельная крупа

Перед самым обедом всыпать 8–9 чайных ложечек картофельной крупы, вскипятить.

136) Точеные коренья

Процедить бульон, как сказано в бульоне № 1, положить в него отдельно в бульоне отваренные, красиво нарезанные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 8-10 шт. спаржи, 1 головку цветной капусты.

137) Точеные коренья с капустой

В процеженный бульон № 1 положить красиво нарезанные, отдельно отваренные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 небольшой кочан свежей капусты.

В этот суп можно всыпать немного мускатного ореха.

138) Точеные коренья с картофелем

В процеженный бульон № 1 положить нарезанные и отдельно отваренные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, штук с 10 картофеля.

139) Клецки заварные

Растопленного масла ½ стакана и ½ стакана воды вскипятить, всыпать в кипяток 1½ стакана муки, хорошенько размешать, отставить; когда тесто остынет, вбить 4 яйца, бить лопаткой довольно долго, потом ложкою опускать клецки в бульон. В тесто можно всыпать зеленой петрушки.

Выдать:

⅓ фунта масла. 1½ стакана муки. 4 яйца. Зеленой петрушки, соли.

140) Клецки бисквитные

1 ложку масла растереть добела, вбить 5 желтков, размешать, всыпать 6 чайных ложечек муки, размешать до гладкости, положить пену из 5 белков; вымазать кастрюлю маслом, обсыпать сухарями, влить тесто и печь в печке или на угольях, как драчену.

Подавая, разрезать продолговатыми кусочками и опустить в суп.

Выдать:

5 яиц. ½ стакана муки. 1½ ложки масла. 2 сухаря.

141) Клецки картофельные

3 стакана картофельного пюре, 2 ложки масла, ½ стакана муки, 4 яйца размешать, положить соли, мускатного ореха, опускать ложкой в бульон.

Выдать:

½ гарнца картофеля. ¼ фунта масла. ½-⅔ стакана муки. Соли, мускатного ореха. 4 яйца.

142) Клецки манные

1 стакан молока, ½ стакана масла, соли (немного мускатного

ореха), вскипятить, всыпать ½ стакана манной крупы, разварить, размешать до гладкости, поставить в печь на 15 минут, остудить, вбить 4 желтка, 4 белка сбить в пену, размешать; за 5 минут до отпуска опускать ложкой в бульон или в соленый кипяток; когда всплывут, выбрать дуршлаговой ложкой в суповую чашку, налить бульоном.

Выдать:

1 стакан молока. Немного более ¼ фунта масла. ½ стакана манны. 4 яйца. Мускатного ореха.

143) Клецки мучные

4 столовые ложки растопленного масла мешать на льду добела, вбить 4 желтка, 2 яйца, размешать, всыпать ½ стакана муки, 2 взбитые белка, смешать; за 5 минут до отпуска опускать маленькой ложечкой в кипящий бульон, каждый раз обмакивая ее к кипяток; когда клецки всплывут, подавать.

Выдать:

Почти ¼ фунта масла. 6 яиц. ½ стакана муки.

144) Клецки рисовые

½ стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, сложить опять в кастрюлю, положить немного соли, перца, мускатного ореха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашинкованную 4 гвоздиками, налив бульоном, варить покрытыми на легком огне до мягкости, петрушку и лук с гвоздиками вынуть.

Нарезать мелко, наподобие рисовых круп, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного репы, налить бульоном, сварить до мягкости, отлить на сито, положить в разваренный рис, размешать, вбить 1 яйцо, выделать ложкой клецки, поставить на блюде в холодное место; когда застынут, обвалять в 1 яйце и тертом хлебе, а за 5 минут до отпуска обжарить в жире, который снят был с бульона, осушив их на салфетке, опустить в бульон.

Выдать:

½ стакана риса. Перца, мускатного ореха. 1 петрушку. 1 луковицу. 4 гвоздики. 1 маленькую петрушку. 1 порей. 1 морковь. 1 репу. 2 яйца. 3 сухаря. Поджарить в ¾ стакана фритюра.

145) Клецки из раков

20 раковых отваренных шеек и ножек мелко изрубить; из ¾ или 1 стакана скорлупок сделать раковое масло № 577; взять ⅓ стакана этого масла, растереть добела с 5 яйцами, положить ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, соли, мускатного ореха, зеленой петрушки и изрубленные раки, смешать, опускать ложкою в бульон.

Выдать:

10 раков. ¼ фунта масла. ½ франц. белого хлеба. ½ стакана молока или сливок. Соли, мускатного ореха. Зеленой петрушки.

146) Крутые яйца

6-8 яиц сварить, очистить, разрезать каждое на 2 части, подавая, опустить во щи из щавеля или суп из шпината.

147) Фаршированные яйца

Сварить крутых яиц (шт. 6 или 8), опустить в холодную воду, разрезать в длину пополам самым острым ножом, чтобы не испортить скорлупы, выбрать из нее яйца, мелко изрубить их; распустить в кастрюльке 1 ложку масла, всыпать яйца, размешать, положить соли, рубленой зеленой петрушки и укропа, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, наполнить этим опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить маслом, поставить в печь, чтобы подрумянились, подавать ко щам из щавеля или шпината.

Выдать:

6-8 яиц. ⅛ фунта масла. Зеленой петрушки. Зерна 2–3 перца. 2–3 сухаря. Соли.

148) Ушки с мясным или грибным фаршем

Приготовить крутое тесто из 1½ стакана муки и 2 яиц, раскатать тонко, нарезать четырехугольные кусочки, числом до 35 штук, положить на каждый кусочек немного фаршу, загнуть сперва в виде треугольных пирожков, потом слепить концы, поджарить в ½ стакане скоромного растопленного или ½ стакана прованского масла.

Фарш мясной: вареную говядину или телятину, 1 небольшую луковицу мелко изрубить, поджарить в 1 ложке масла, положить соли, перца, можно прибавить 1 крутое яйцо.

Фарш грибной: ¼ фунта сушеных грибов, сваренных в бульоне, мелко изрубить, поджарить в ½ ложке масла вместе с мелко изрубленной луковицей, посолить.

Так как ушки подаются к грибному супу, то и выдать всего грибов ⅜ фунта, т. е. 2/8 фунта на ушки, а ⅛ фунта нашинкованных грибов опустить в суп.

Выдать:

На тесто: 1½ стакана, т. е. ½ фунта муки. 2 яйца Ложку постного или скоромного масла. ½ стакана растопленного скоромного или постного масла.

На фарш мясной: ¾ фунта говядины или телятины. ⅛ фунта масла. 1 луковицу. Соли. Перца. (1 яйцо).

На фарш грибной: ¼ фунта сушеных грибов. 1 луковицу. 1 ложку, т. е. ⅛ фунта скоромного или 2 ложки прованского масла. Соли, перца.

149) Слоеное тесто для пирожков

Приготовить тесто из ½ стакана воды, т. е. 8 столовых серебряных ложек и 2 стаканов муки, из числа которых оставить ¼ стакана, чтобы посыпать на стол, раскатывая тесто в ½ пальца толщиной.

½ фунта свежего масла вымыть в воде со льдом, растереть ложкою так, чтобы не оставалось ни одной крупинки, выжать несколько раз в салфетке, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить плоский кружок или, лучше сказать, лепешку масла на тесто (она должна быть вдвое меньше от раскатанного кружка теста), закрыть масло краями теста, раскатать, посыпая слегка мукой, сложить вчетверо, раскатать, сложить, опять раскатать и так до 5–6 раз. Приготовлять слоеное тесто надо непременно в холодном месте, чтобы масло не таяло. Когда печь будет готова, раскатать тонко тесто, нарезать длинных полосок в 1½ пальца шириной, обвернуть их на палочки, нарочно для того сделанные, так, чтобы пирожки имели вид рога изобилия (палочки длиною в 2½ вершка, снизу в 1 палец, а сверху в 2 пальца толщиной); намазать пирожки разбитым яйцом, все это в холодном месте, и в ту же минуту вставить в горячую печь; когда будут готовы, снять с палочек, нафаршировать горячим приготовленным фаршем, если пирожки остыли, вставить минут на 5 в печь; подавать, посыпав зеленой жареной петрушкой, приготовленной следующим образом: 3 горсти листьев петрушки размешать слегка с 1 ложкой горячего масла, вставить в печь, смотреть, чтобы не сгорели, а только подсохли. Или взять стакан

фритюра, положить в кастрюлю, раскалить его так, чтобы пошел дым; 3 горсти петрушки вымыть, выжать в салфетке, опустить во фритюр на 2 минуты, размешать, вынуть дуршлаговой ложкой на решето, посолить; когда подсохнет, осыпать ею пирожки.

Пирожки из слоеного теста можно также делать круглые; в таком случае тесто не должно быть так тонко раскатано, вырезать острой формой кружков 15, в середине каждого надрезать до половины толщины теста небольшой кружок, смазать яйцом, тотчас же вставить горячую печь; когда пирожки будут готовы, вырезать ножом надрезанный кружок, нафаршировать, прикрыть кружочком, подавать. Для таких пирожков довольно половины назначенной пропорции фарша, потому что менее пустого места.

Выдать:

2 стакана, т. е. ⅔ фунта муки. ½ фунта масла. 1 яйцо, которым смазать сверху пирожки.

Или испечь пирожки в виде книжки, т. е. положить на раскатанное слоеное тесто с ½ ложки фарша, прикрыть другой половинкой, испечь.

Приготовляя слоеное тесто из 5 фунтов муки, можно положить в него 1 или 2 яйца.

150) Пирожки из слоеного теста с мозгами

Испечь слоеные пирожки, как сказано в № 149. Мозги опустить в кипяток с уксусом, солью, лавровым листом и перцем. Варить около 10 минут, вынуть осторожно, опустить в холодную воду, остудить, нарезать мелкими кусочками. 1 мелко нарезанную маленькую луковицу поджарить в ½ ложке масла, всыпать 2 полные чайные ложечки муки, ½ стакана сметаны вскипятить мешая, положить мозги, всыпать 1/10 мускатного ореха, мелко изрубленного укропа, соли, несколько капель лимонного сока, поставить на плиту, но далеко от огня.

Нафаршировать испеченные пирожки; если остыли, вставить в печь на 5 минут; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой.

Выдать:

Мозги из 2-х телячьих голов или 1 бычачьей. Уксуса, лаврового листа, перца, соли. 1 луковицу. ½ ложки сливочного масла. 2 полные чайные ложки муки. ½ стакана сметаны. Мускатного ореха. Укропа. ¼ лимона. На тесто: 2 стакана муки. ½ фунта сливочного масла. 1 яйцо, смазать пирожки. Зеленой петрушки. Ложку масла. На круглые пирожки достаточно половины назначенной пропорции фарша.

151) Слоеные пирожки с фаршем из телятины или говядины

¼ фунта свежего почечного сала изрубить, истолочь в ступке, нагревая пестик в горячей воде, ¼ фунта сырой телятины изрубить мелко, смешать с французской булкой, намоченной в молоке или в воде и выжатой, с 1 маленькой испеченной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом или зеленой петрушкой, все это размешать. Раскатав слоеное тесто № 149 в ½ пальца толщины, вырезать маленьким стаканчиком кружки, намазать кружок яйцом, положить на него шарик фарша, прикрыть другим кружком, смазать сверху яйцом и вставить тотчас в горячую печь (пирожков 15). Подавая, можно посыпать жареной зеленой петрушкой.

Фарш из говядины: вареной или сырой говядины с ½ фунта мелко изрубить, небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, смешать с говядиной, можно прибавить к ней 1 маленькую вымоченную селедку или сардинок.

Выдать:

На тесто: 2 ст. муки, т. е. ⅔ фунта. ½ фунта масла. 1 яйцо.

На фарш из телятины: ¼ фунта почечного сала. ¼ фунта сырой телятины. ¼ франц. булки. 1 луковицу. Перца, соли. 1 яйцо. Укропа и зеленой петрушки.

На фарш из говядины: ½ фунта вареной говядины. 1 луковицу. ⅛ фунта масла. 1 небольшую селедку или сардинок штук 6.

152) Слоеные пирожки с фаршем из щуки или окуня

Рыбу очистить, раз вскипятить, нарезать кусочками, выбрать все кости, мелко изрубить, посолить. 1 луковицу, мелко изрубленную, поджарить в масле, в этом самом масле поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, нафаршировать круглые испеченные пирожки из слоеного теста, поставить в печь минут на 5; подавая, посыпать их сухарями или зеленой жареной петрушкой или нафаршировать сырые пирожки и испечь.

Выдать:

На тесто: 2 стакана муки, т. е. ⅔ фунта. ½ фунта масла. 1 яйцо.

На фарш: 1 фунт сырой щуки или окуней. 1 луковицу. ⅛ фунта масла. 1 яйцо. Перца, соли. 2–3 сухаря или зеленой петрушки и ½ ложки масла или фритюра.

157) Слоеные пирожки с фаршем из налима

1 фунт налима очистить, посолить, слегка поджарить в 1 ложке масла, вынуть кости, мелко изрубить. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, смешать с рыбой, положить перца, соли, отдельно отваренную и изрубленную печенку из налима, влить 1 ложку сметаны, 1 желток, разогреть, мешая, нафаршировать слоеные пирожки в виде книжки, испечь, вставить в печь минут на 5.

Выдать:

1 фунт налима. 1 луковицу. ¼ фунт масла. Перца, соли. Печенку из налима. 1 ложку свежей сметаны. 1 желток.

На тесто № 149: 2 стакана муки. ½ фунта масла. 1 яйцо.

154) Слоеные пирожки с грибным фаршем

1 луковицу поджарить в 2 ложках масла, всыпать муки или мелко истолченных сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, английского перца, прибавить, кто хочет, 1 крутое, мелко изрубленное яйцо, мешать на огне, пока не погустеет, отставить, нафаршировать испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, или круглые пирожки из заварного теста.

Выдать:

¼ фунта сушеных грибов. ¼ фунта масла. ½ ложки муки. Или 2–3 сухаря, 2–3 ложки сметаны. Соли и английского перца. 1 яйцо. На слоеное тесто № 149, или заварное № 582, или на сдобное № 581 или № 583.

155) Слоеные пирожки с раковым фаршем

Из 20 отваренных раков вынуть шейки и крупные ножки, изрубить, поджарить в 1 ложке ракового масла с 1 ложкой муки, потом положить ложки 2 сметаны, соли, мускатного ореха, смешать, вскипятить, когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, как только погустеет, нафаршировать слоеные пирожки в виде книжки, испечь. См. № 149.

Выдать:

20 раков. ⅛ фунта ракового масла. 1 ложку муки. Ложки 2 сметаны. Соли, мускатного ореха. 2 желтка. На слоеное тесто: ½ фунта масла. 2 стакана муки. 1 яйцо смазать пирожки.

156) Слоеные пирожки с фаршем из печенки, с ромом и мадерой

1 телячью печенку нарезать тонкими ломтиками, ⅛ фунта шпика, 1 луковицу мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить английского перца, лаврового листа, соли, поставить под крышкой на сильный огонь, смотреть, чтобы не пригорело; когда печенка будет готова, т. е. подрумянится, слить жир, выложить на стол, мелко изрубить, истолочь все вместе в ступке, прибавить 1 ложку вымытого масла, ¼ французской булки, намоченной и выжатой, перетолочь еще раз, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошего рома, всыпать мускатного ореха, соли, нафаршировать испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, вставить в печь минут на 5. Подаются к супу a la tortue, к супу валахскому, к супу виндзор № 8.

Выдать:

1 телячью печенку. ⅛ фунта шпика. 1 луковицу. 8-10 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа, соли. ⅛ фунта масла. ¼ франц. булки. 1 рюмку мадеры. 1 ложку рома. Мускатного ореха. Укропа или зеленой петрушки.

157) Пирожки с капустой

Приготовить слоеного теста, вырезать большим стаканом кружочки, положить их в жестяную круглую глубокую формочку, положить фарш, накрыть таким же кружочком, слепить края, выложить пирожок на стол и так поступить со всеми следующими, числом от 12 до 15 шт., смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую печь.

1 маленький кочан капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать, 1 мелко изрубленную луковицу слегка поджарить в 2 ложках масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленные крутые яйца, размешать.

Выдать:

На тесто: 2 стакана муки. ½ фунта масла. 1 яйцо смазать пирожки.

На фарш: 1 маленький кочан капусты. 2 ложки масла. 1 луковицу. 2–3 яйца. Соли, немного перца.

С таким же фаршем делать пирожки сдобные, рассыпчатые или на дрожжах от № 581 до № 584.

158) Пирожки с телячьим ливером

½ телячьего ливера отварить, распустить на сковороде 1

ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, поджарить, размешать, положить туда же мелко изрубленный ливер, соли, немного перца, крутые яйца; раскатать тонко тесто, наложить фарш, загнуть края теста, красиво защипить, смазать яйцом и в печь.

Выдать:

½ телячьего ливера или 1 маленький ливер, т. е. 1¼ фунта. ⅛ фунта масла. ½ малой луковицы. 1–2 яйца. Соли, перца.

На тесто рассыпчатое № 583: 1 фунт, т. е. 3 стакана муки. 2 яйца. ⅓-½ стакана сметаны. ⅛-¼ фунта масла. 1 яйцо смазать тесто.

159) Пончки с мясным фаршем

Приготовить тесто и вообще поступить с пончками как сказано в № 861, взять только половину назначенной там пропорции, нафаршировать их следующим фаршем: ½ фунта говядины, ¼ фунта говяжьего сала, 1 луковицу изрубить на мелкие кусочки, сложить в кастрюлю, подлить 2–3 ложки бульона, тушить под крышкой, потом посолить, положить перца, опять изрубить как можно мельче, нафаршировать пончки, жарить.

Фарш может быть к ним также грибной № 154, или из мозгов № 150.

Выдать:

На фарш: ½ фунта говядины. ¼ фунта сала. 1 луковицу. Соли, перца.

На тесто: ¾ стакана молока. 1½ ложки масла. 1 ложку дрожжей. Соли. 3 желтка. 2¼ стакана муки. 2 фунта масла, свиного или говяжьего сала. 1 ложку спирта или крепкой водки.

160) Пирожки из теста на дрожжах, жаренные во фритюре, с мозгами или мясным фаршем

Взять очень полный 1 стакан теплой воды или молока, сухих дрожжей 1 золотник, половину муки, растворить тесто, поставить в теплое место, когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, всыпать соли, вбить 2 яйца или 3 желтка, положить 1 ложку масла и муки так, чтобы тесто было довольно густо, нафаршировать пирожки, положить их на стол, посыпанный мукой; когда поднимутся, жарить в раскаленном масле или фритюре.

Фарш к ним из мозгов следующий: мозги из 2 телячьих голов опустить в кипяток воды с уксусом и солью, сварить их, вынуть, остудить, мелко нарезать, поджарить в ложке масла ½ ложки муки, а потом и мозги, всыпать немного толченого перца или мускатного ореха, или мускатного цвета влить ложки 2 бульона, размешать.

Фарш мясной: 1 фунт вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в 1 ложке масла, положить мясо, размешать, всыпать соли, перца, остудить; можно прибавить пару крутых изрубленных яиц.

Выдать:

На тесто: 1 или 2 ложки дрожжей. 1⅓ фунта, т. е. 4 стакана муки. 2 яйца или 3 желтка, ⅛ фунта масла. 1 стакан воды или молока. ½ фунта масла или фритюра.

На фарш из мозгов: 1 бычачий мозг. ⅛ фунта масла. ½ ложки муки. Мускатного ореха. Перца, соли.

На фарш мясной: 1 фунт говядины или телятины. 1 луковицу. ⅛ фунта масла. Перца, соли. 2–3 яйца.

Если пирожки нужны к обеду — к 4 часам, то растворить тесто утром часов в 8–9.

161) Пирожки на дрожжах с фаршем из говядины

Приготовить тесто как сказано в № 160, но немного погуще. Нафаршировать пирожки, дать подняться, смазать яйцом, испечь; подавая, можно посыпать жареной зеленой петрушкой.

Выдать:

На тесто: 1¼ стакана воды или молока. Ложки 2–3 дрожжей. 2 яйца. Соли. ⅛-¼ фунта масла. 1½ фунта муки, т. е. 4½ стакана. 1 яйцо смазать тесто. (Горсти 3 зеленой петрушки и ½ ложки масла, или 1 стакан фритюра). Выйдет пирожков 15–16.

На фарш: 1 фунт говядины. 1 луковицу. ⅛ фунта масла. Соли, перца, укропа. 2–3 крутые яйца.

162) Пирожки из блинов с фаршем из говядины

Испечь обыкновенные тонкие блины № 741, намазать каждый блин приготовленным фаршем, загнуть края, свернуть в трубочку, обвалять каждый в яйце или оставшемся тесте от блинов и в сухарях, жарить в масле, чтобы подрумянились; подавая, можно посыпать жареной зеленой петрушкой.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока. 2 стакана, т. е. ⅔ фунта муки. 2 яйца. Соли. Поджарить ¼ фунта масла. 1 яйцо, 5–6 сухарей.

На фарш: 1 фунт говядины или телятины. 1 луковицу. ⅛

фунта масла. Перца, соли. (2–3 крутые яйца).

163) Пирожки из блинов с мозгами

Испечь тонких блинов, как сказано в № 741. Взять мозги из 2 телячьих голов или 1 бычачьей, очистить жилки, перемыть в холодной воде, ⅛ фунта масла смешать с мозгами, посолить, сложить в кастрюльку, поджарить, мешая, пока мозги не побелеют, положить укропа или зеленой петрушки, размешать, намазать этим фаршем каждый испеченный блин, свернуть его в трубочку, обвалять в яйце или в оставшемся тесте от блинов и в сухарях, обжарить в масле.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока. 2 стакана муки. 2 яйца. ¼ фунта масла поджарить блины. 1 яйцо. 6 сухарей.

На фарш: Мозги. Соли. ⅛ фунта масла. Укропа или зеленой петрушки.

164) Пирожки из блинов с раковым фаршем

Испечь тонких блинов № 741; 30 отваренных раковых шеек мелко изрубить; 1 ложку масла распустить в кастрюле, положить 4 разбитые яйца и зеленой петрушки, мешая, поджарить так, чтобы была жидкая яичница, положить туда раковые шейки, ¼ французской натертой булки, размешать, влить ложки 2–3 сливок, посолить, положить мускатного ореха, размешать, намазать блины, свернуть в трубочки, обвалять в яйце и сухарях, поджарить.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока. 2 стакана муки. 2 яйца.

Поджарить: ¼ фунта масла. 1 яйцо. 5–6 сухарей.

На фарш: 30 раков. ⅛ фунта масла. 4 яйца. Зеленой петрушки. ¼ франц. булки. 2–3 ложки сливок. Соли. Мускатного ореха. Подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой.

165) Пирожки-булочки с раковым фаршем

½ ложки ракового масла вскипятить с ½ ложкой муки, развести стаканом бульона, сложить изрубленные раковые шейки, поджаренную и мелко изрубленную без костей рыбу, мелко изрубленные отваренные или изжаренные боровики или

шампиньоны, немного сухого бульона, мускатного ореха, 1 ложку тертого голландского сыра, зеленую, в масле поджаренную петрушку, все это смешать. — Взять маленьких испеченных продолговатых булочек, какие пекутся на круглые сухари, вынуть из них осторожно мякиш, каждую булочку сверху и внутри намазать раковым маслом, наполнить приготовленным фаршем, осыпать тертым сыром, положить на лист, маслом намазанный, и перед самым обедом поставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

На тесто: 1 стакан молока вместе с дрожжами. 1–2 яйца. 1½ ложки масла. 1⅓ фунта муки, т. е. 4 стакана. 1 яйцо смазать булочки. Или вместо всего этого купить 12 булочек.

На фарш: 20 раков. ¼ фунта рыбы. ½ ложки масла. 3–4 боровика или шампиньона. Кусочек сухого бульона (1 лот). ½ ложки муки. ⅛ фунта ракового масла. ⅛ фунта тертого сыра. Зеленой петрушки.

166) Пирожки-булочки, фаршированные бешемелем из сливок с морковью

Взять 12–18 маленьких продолговатых домашних или продажных булочек, вынуть осторожно мякиш, срезать крышечку, нафаршировать бешемелем с морковью, посыпать тертым сыром, накрыть верхушкою, обмазать маслом, обсыпать сыром, скропить сверху перышком, намоченным в жирном бульоне, вставить в печь на 5 минут.

Бешемель приготовить следующим образом: ½ ложки масла, ½ стакана муки развести 1½ стакана сливок, кипятить, мешая, пока не погустеет, положить кусочками нарезанную отваренную морковь, размешать.

Выдать:

12-18 булочек. 1 морковь. ⅛ фунта масла. ½ стакана муки. 1½ стакана сливок или молока. ⅛ фунта сахара.

167) Пирожки из мозгов в кляре

Намочить 1 бычачий мозг, снять кожицу, опустить в кипяток соленой воды с уксусом, лавровым листом и перцем, сварить, остудить, не вынимая из воды. Потом очистить, нарезать ломтиками, посолить, обмакивать каждый кусочек в кляр, жарить в масле; подавая, обсыпать жареной зеленой петрушкой.

Выдать:

Мозги из одной бычачьей головы. Соли. Уксуса. Для жарения ½ ст. растопленного масла. На кляр № 228: 1 стакан муки. ½ ложки прованского масла. 2 белка. Почти 1 стакан пива или воды. На кляр другим манером: 1 стакан муки. 6 ложек сливок или молока. 5 яиц.

Эти пирожки подаются ко щам из щавеля и к прочим кислым щам.

168) Пирожки из вермишели

½ фунта купленной вермишели или домашней лапши на одних яйцах без воды отварить в соленой воде, откинуть на решето; распустить в кастрюле 1 ложку масла, сложить туда лапшу, положить соли, 2 яйца, 2 ложки тертого сыра, размешать. Жестяные формочки намазать маслом, обсыпать сухарями, наполнить приготовленной вермишелью, испечь. Потом снять осторожно сверху румяную корочку, из самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, наполнить ее следующим рагулом: распустить ½ ложки масла, ½ мелко изрубленной луковицы, ¼ стакана муки, поджарить, влить 1 стакан сметаны, вскипятить; когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, прибавить 2 ложки тертого сыра и лимонного сока. Накрыть снятою корочкой, вставить в печь на несколько минут.

Выдать:

½ фунта вермишели, или 2 яйца и 1½ стакана муки, 2 яйца. 2 ложки тертого сыра. 1½ ложки масла. 3–4 сухаря.

На рагул: ½ ложки масла. 1 луковицу. 1 ложку муки. 2 желтка. 1 стакан сметаны. 2 ложки сыра.

169) Пирожки из оставшегося жаркого

Взять какого-нибудь жаркого, индейку, телятину и проч., мелко изрубить с 6 сардинками, положить ½ французской булки, намоченной в молоке и выжатой, 1 ложку мелко изрубленных шарлоток или луковицы, перца, вбить 2 желтка, все это истолочь в ступке, наполнить жестяные формочки или раковины, обложенные рассыпчатым тестом или заварным, накрыть тем же тестом сверху, вставить в печь минут на 20, или сделать обыкновенные пирожки.

Выдать:

На фарш: Жаркое. 6 сардинок. 1 ложку шарлоток или луковицу. ½ франц. булки. ½ стакана молока. 2 желтка. Перца. 1

ложку масла. На рассыпчатое тесто № 581, или на заварное тесто № 582.

170) Пирожки из мозгов, подаваемые в раковинах

Мозги из 2 телячьих голов или 1 бычачьей намочить в воде, сполоснуть, опустить на несколько минут в соленый кипяток с уксусом, потом пусть остынут в этой же самой воде; снять кожицу, нарезать кусочками; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу в 1½ ложках масла, смешать с мозгами, досыпать тертой сухой булки, 2 желтка, ¾ стакана сметаны, немного английского перца, кто хочет, мускатного ореха, укропа или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, скропить маслом (½ ложки), вставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

2 пары мозгов телячьих или пару бычачьих. Уксуса, соли. ½ франц. булки. 1 луковицу. 2 желтка. ¾ стакана сметаны. 1½ ложки масла. Английского перца. Мускатного ореха. 2 сухаря.

Чтобы пирожки эти были красивее: края можно обложить заварным или слоеным тестом, или выложить дно раковины рассыпчатым или слоеным тестом, наверх положить фарш, обложить кругом рантом из того же теста, на середину каждой раковины положить отваренную цветную капусту (всего 1 большую головку) или раковые шейки (шт. 20).

171) Рыбный фарш в раковинах

Поджарить в 1½ ложках масла 1 изрубленный порей и штук 10 шарлоток или, за неимением их, изрубленную луковицу, положить мелкими кусочками нарезанную и посоленную какую-нибудь рыбу, 2–3 отваренные и мелко изрубленные грибка, все это тушить под крышкой. Когда рыба будет готова, остудить, еще раз изрубить все вместе, смешать с 2 желтками, ½ стаканом сметаны, с 2 толчеными сухарями, английским перцем, солью, прибавить немного бульона, наложить этого фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, скропить маслом, вставить в печь на ¼ часа. Эти пирожки подаются к супу из рыбы и для экономии фарш этот можно сделать из сваренной в супе рыбы, поджарить ее с луком и так далее.

Выдать:

10 шарлоток. 1 порей или 1 луковицу. 1½ фунта рыбы. 2–3

грибка. 2 желтка. ½ стакана сметаны. 4 сухаря. Масла ¼ фунта. Английского перца, соли.

172) Пирожки из выпускных яиц в раковинах

От 6 до 9 раковин намазать маслом из селедок или сардинок, взять свежих от 6 до 9 яиц, осторожно разбить скорлупу и в каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать сыром голландским или каким другим, смешанным с 1 ложкой толченых сухарей, скропить маслом, вставить на несколько минут в горячую печь, чтобы яйца сверху немного запеклись.

Выдать:

6-9 яиц. 3–4 ложки масла из селедок. 1½-2 ложки сыра. 2 сухаря. ½ ложки масла. На масло из селедок, сардинок № 637: 1 селедку маленькую. Около ⅛ ржаного хлеба. 1 яблоко. 1 луковицу. 1½ ложки масла. Мускатного ореха.

173) Фарш грибной в раковинах

Сушеные грибы сполоснуть, намочить на ночь в молоке, потом сварить с кореньями, изрубить, поджарить в 1 ложке масла с ½ луковицы, положить ½ стакана сметаны, немного соли, перца, вскипятить, потом вбить 2 желтка, 2 ложки сухарей, немного бульона, смешать, наложить в раковины, посыпать сухарями, вставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

¼ фунта грибов. 1 луковицу. 1 морковь. ½ петрушки. ½ порея. ⅛ фунта масла. ½ стакана сметаны. 2 желтка. Соли, перца английского зерен 6–7 и простого зерна 2–3. 7–8 сухарей.

174) Фарш из телятины и селедки в раковинах

Кусок жаркого телятины изрубить с вымоченной селедкой, из которой вынуть кости, смешать с поджаренной в 1 ложке масла луковицей, влить ½ стакана сметаны, немного бульона, поварить немного под крышкой. Когда простынет, положить немного английского перца, 2 ложки истолченных сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульона, смешать, наполнить этим фаршем раковин 6–9, посыпать 1 ложкой сыра, смешанного с 1 ложкой сухарей, вставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

1 фунт телятины. 1 шотландскую или голландскую селедку. ⅛ фунта масла. 1 луковицу. ½ стакана сметаны. 2 желтка. Сухарей 6–7. 1 ложку тертого сыра. Английского перца зерен 6–7.

Простого перца зерна 2. Мускатного ореха.

ОТДЕЛЕНИЕ III
СОУСЫ

Примечание. Пропорция назначена от 6 до 8 человек.

От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13 до 18 > > > 2 >

От 19 до 24 > > > 3 >

В таком случае кушанье подать на двух блюдах. В соус масло кладется хорошее чухонское или сливочное.

175) Соус обыкновенный

1 ложку масла, 1 ложку муки вскипятить, влить 2 стакана бульона, немного соли, зеленого мелкого лука, вскипятить раза два.

Выдать:

1 ложку масла, т. е. ⅛ фунта. 1 ложку муки. Зеленого лука. Соли.

176) Соус красный к котлетам

½ стакана муки поджарить с 1½ ложками масла, развести бульоном так, чтобы соусу перед отпуском было около 3 стаканов, прокипятить хорошенько; 1 кусок сахара истолочь, поджарить до темного цвета на маленькой сковородке, влить 1 ложку бульона, вскипятить, влить в соус, процедить сквозь сито, положить куска 3 сахара, лимонного сока, 1 полную ложку каперсов или 1 полную ложку вдоль разрезанных корнишонов, или 1 полную ложку маринованных грибов, или отваренных в воде с уксусом амореток, ½ лимона, нарезанного ломтиками, без зерен, вскипятить еще раз и горячим облить котлеты.

Можно влить ¼ или ½ стакана столового вина и с вином вскипятить.

Выдать:

½ стакана муки. 1½ ложки, т. е. полторы осьмушки масла. 3–4 куска сахара. ½ лимона. 1 полную ложку каперсов. Или 1 полную ложку корнишонов, или маринованных грибов, или амореток. От ½ рюмки до ½ стакана столового вина.

177) Соус красный

½ стакана муки поджарить в 1½ ложке масла, развести 2½ стаканами бульона; 1 кусок сахара истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь до темного цвета, влить 1 ложку бульона; размешать, вскипятить, влить в соус, положить 2–3 куска сахара и лимонного сока. Можно прибавить несколько мелко нарезанных трюфелей.

Выдать:

½ стакана муки. 1½ ложки масла. 2–3 куска сахара. ½ лимона. (Трюфелей).

178) Соус красный к котлетам иначе

1 стакан французского столового вина, 3–4 кусочка сахара, 1 ложку лимонного сока, кусочек сухого бульона, распущенного в 1½ стакане бульона или воды, 2 ложки тертой булки смешать, вскипятить, влить в соус, в котором жарились котлеты, вскипятить и процедить.

Выдать:

1 стакан столового вина. 3–4 куска сахара. 1½ лота сухого бульона. ¼ лимона. ⅛ французской булки.

179) Соус белый с шампиньонами

½ ложки масла, ½ стакана муки развести 2 стаканами бульона или воды; прокипятить хорошенько мешая, пока не погустеет, так чтобы соусу было всего 3 стакана, положить очистков или цельных 2–3 шампиньона, сок из лимона, варить на легком огне.

Выдать:

½ ложки масла. ½ стакана муки. 2–3 шампиньона. 1 ломтик лимона.

180) Соус из соленых огурцов

Соленые огурцы нарезать продолговатыми тонкими кусочками, муку поджарить в масле с мелко изрубленной зеленой петрушкой (1 чайная ложка), развести 2 стаканами бульона, ½ стаканом огуречного рассола, вскипятить все вместе.

Выдать:

3-6 соленых огурцов. ½ ложки муки. 1 ложку масла. Зеленой петрушки. С ½ стакана огуречного рассола. Можно прибавить кусочек сахара.

181) Соус из сардинок или анчоусов к жаркому телятине

Распустить масло, поджарить в нем немного муки и вымытые очищенные от костей и мелко изрубленные сардинки, развести 1½ стаканами бульона, положить 2–3 ломтика лимона, раз вскипятить, влить столового вина, смешать с соусом, подогреть, подавать к жаркому.

Выдать:

⅛ фунта масла. ⅓ стакана муки. 6 сардинок. ⅓ лимона. ½ стакана столового вина.

182) Соус из селедки к говядине

1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить с 1 луковицей и ½ ложкой масла.

1 ложку масла поджарить с 1 ложкой муки, смешать с селедкой, еще раз поджарить, влить 2 стакана бульона, немного лимонного сока, вскипятить, процедить, облить мясо.

Выдать:

1 голландскую селедку. 1 луковицу. 1½ ложки масла. ⅓ стакана муки. ⅓ лимона.

183) Соус из трюфелей к утке, индейке, курице

2 больших или 4 малых свежих или вымоченных трюфелей сварить в ¾ стакана мадеры или малаги и 1 стакане бульона; муку поджарить с маслом, развести стаканом бульона, вскипятить, положить лимонного сока, смешать с нарезанными трюфелями и вином, вскипятить; если трюфели французские, то вскипятить их два-три раза в готовом уже соусе с вином.

Выдать:

2 или 4 трюфеля. ¾ стакана мадеры или малаги. ⅓ стакана муки. 1 ложку масла. ⅛ лимона.

184) Соус из шампиньонов

6 штук свежих больших шампиньонов очистить, опустить в чистую воду. Распустить в кастрюле ½ ложки масла, положить сок из 1 ломтика лимона, влить ½ стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить один раз, вынуть их, нарезать ломтиками. Ложку муки поджарить в 1 ложке масла, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, процедить сквозь сито, положить в него шампиньоны и соус, в котором они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить хорошенько.

Выдать: 6 штук шампиньонов. 1½ ложки масла. ⅓ стакана муки. 1 рюмку хереса. 1 ломтик лимона. Соли.

185) Соус сладкий с изюмом к языку

½ стакана муки поджарить в 1½ ложке масла, развести бульоном (кто желает, может прибавить рюмку вина), вскипятить несколько раз; 1 кусок мелкого сахара поджарить на сковородке до темного цвета, развести 1 ложкою бульона, размешать, вскипятить, влить в соус, положить лимонного сока, вскипятить, процедить. Перед отпуском положить 3–4 ломтика лимона, нарезанного каждый на две части без зерен, сахара 3–4 куска, ½ стакана вымытого изюма и немного миндаля, кто любит, и еще раз вскипятить.

Если этот соус подается к рыбе, то развести его рыбным бульоном; в постные дни вместо чухонского положить какого-нибудь постного масла.

Выдать:

½ стакана муки. 1½ ложки масла. 3–4 куска сахара. ½ лимона. ½ стакана изюма. (¼ ст. миндаля). (1 рюмку вина).

186) Соус из горчицы к сосискам

1 ложку муки поджарить в 1 ложке масла, развести 2 стаканами бульона, положить 1 ложку готовой сарептской горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 2–3 куска сахара, соли, вскипятить.

Выдать:

⅓ стакана муки. ⅛ фунта масла. 1 ложку сарептской горчицы. 2–3 куска сахара. Соли. 1 рюмку мадеры или уксуса.

187) Соус горчичный к рыбам

1 ложку горчицы, ½ ложки муки, 1 ложку масла, заварить 2 стаканами бульона, размешать до гладкости, влить ¼ или ½ стакана столового вина, положить ломтики лимона, ½ куска сахара, вскипятить, процедить; 4 желтка разбить в кастрюле, развести кипящим соусом, шибко мешая, облить им судака, лина, осетра, форель. — Можно положить перед отпуском 2 ложки каперсов; подогреть.

Выдать:

1 ложку горчицы сарептской. 1 ложку муки. 1 ложку масла. ¼ или ½ стакана столового вина. ½ лимона. 4 желтка. (2 ложки каперсов).

Такой соус можно приготовить постный.

188) Соус из грецких орехов к рыбе

Взять 1 полную чайную ложку готовой густой сарептской горчицы, положить в нее 20 самых свежих грецких орехов, которые сперва очень мелко истолочь в ступке, подливая воды, немножко соли, крутые желтки, растертые с прованским маслом; ложку просеянных сухарей, ½ стакана уксуса, размешать все хорошенько, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соус перед самым отпуском.

Выдать:

20 грецких, т. е. ½ фунта орехов. 1 ложку прованского масла. 2 желтка. 1 ложку сухарей. Полную ложку сахара или куска 2–3. ½ ст. уксуса. 1 полную чайную ложку готовой горчицы.

189) Соус из щавеля к вареной говядине

½ фунта щавеля очистить, вымыть, обварить кипятком, выжать, положить в кастрюлю, поставить на плиту, мешая лопаткой, пока не даст из себя сока, смотреть, чтобы не пригорело; потом протереть сквозь сито, сложить в кастрюльку, положить туда же 1 ложку масла, ½ ложки муки, развести 2½ стаканами бульона, положить мелкого сахара, вскипятить и горячим облить вареную говядину.

Выдать:

½ фунта щавеля свежего или ⅓ ст. маринованного. ⅛ фунта масла. ½ ложки муки. 2–3 куска сахара.

190) Соус из луковиц с тмином

5-6 луковиц разрезать, разварить в 3 стаканах бульона, процедить, 1 ложку муки поджарить в 1 ложке масла, смешать с 3 стаканами процеженного соуса, прибавить 1½ чайные ложки тмина, вскипятить несколько раз, подавать к жареной баранине или к котлетам.

Выдать:

5-6 луковиц. 1 ложку масла. 1 ложку муки. 1½ чайные ложки тмина.

191) Соус из луковиц к баранине

Поджарить в ложке масла 1½ стакана очищенных, мелко нарезанных луковиц или шарлоток, всыпать 1 ложку муки, развести 1–2 стаканами бульона, положить уксуса или лимонного сока, вскипятить, смешать с соусом, на котором жарилась баранина, подогреть, огарнировать жаркое шарлотками или луковицами, облить соусом, остальное подать в соуснике.

Выдать:

1 ложку масла. 1 ложку муки. Луку или шарлоток 1½ ст. ½ лимона или уксус.

192) Соус из лука

2 куска сахара истолочь, поджечь на сковороде до темного цвета, влить 1 ложку воды, размешать, вскипятить, влить в кастрюлю, положить в нее 1 ложку муки, 1 полную ложку масла, вскипятить, развести 2½ стаканами бульона, в котором сперва сварить 8 больших луковиц, мелко нарезанных, прибавить немного уксуса, сахара, соли, протереть все сквозь сито. Соус этот должен быть кисло-сладкий.

Выдать:

3-4 куска сахара. 8 больших луковиц. 1½ ложки масла. 1 ложку муки. ⅓ лимона.

193) Соус голландский к щуке или к другим большим рыбам

1½ ложки масла растереть добела, положить ½ стакана муки, развести 3 стаканами рыбного бульона или воды так, чтобы соуса было не менее 3 стаканов; прокипятить хорошенько, мешая беспрестанно, пока не погустеет; в горячий можно вбить 2–3 желтка, шибко мешая, положить 1–2 ломтика лимона, ¼

мускатного ореха или ¼ чайной ложечки мускатного цвета, соли, облить рыбу.

Выдать:

1½ ложки масла. (2–3 желтка). (1 кусок сахара). 2 ложки муки, т. е. ⅔ стакана. ¼ лимона. Мускатного ореха или мускатного цвета.

194) Соус с лимонным соком к вареным цыплятам, индейке или голубям

½ стакана муки слегка поджарить в 1½ ложках масла, развести 2½ стаканами бульона от цыплят или голубей, прокипятить, влить 1 рюмку мадеры, положить натертой цедры и лимонного сока, куска 2 сахара, разбить 4 желтка, влить в них горячего соуса, мешая шибко, процедить, облить мясо.

Выдать:

½ стакана муки. 1½ ложки масла. 1 рюмку мадеры или белого столового вина. ⅓ лимона. 1–2 куска сахара. 4 желтка.

195) Соус белый к вареной телятине, курице или индейке

Распустить 1½ ложки масла, смешать с ¾ стакана муки, вскипятить, развести 3 стаканами процеженного бульона от индейки или курицы, положить сметаны (кто хочет, ложки 2 маринованного крыжовника), прокипятить хорошенько, всыпать 1 чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки или укропа, соли, облить мясо, подавать на глубоком блюде или в салатнике.

Выдать:

1½ ложки масла. ¾ стакана муки. 1–1½ стакана сметаны. (15–20 шт. маринованного крыжовника № 1503). Петрушки, укропа.

196) Соус молочный к вареной телятине, курице или цыплятам с рисом

Ложку муки слегка поджарить с маслом, развести 1½ стаканами молока или сливок, размешать до гладкости, вскипятить раза два-три; когда слегка остынет, вбить 2 желтка, положить соли, немного сахара, мускатного ореха или лимонной цедры, влить также 1½-2 стакана бульона, в котором варились цыплята или телятина, можно прибавить ½ или 1 рюмку мадеры,

размешать, подогреть мешая. Соуса должно быть не менее 3–4 стаканов.

Выдать:

1½ стакана молока или сливок. 1 ложку муки. ⅛ фунта масла. (2–3 желтка). Соли. 2 куска сахара. Мускатного ореха или лимонной цедры. ½ или 1 рюмку мадеры.

197) Соус из хрена к вареной говядине

Корешок хрена натереть на терке, смешать со стаканом самой свежей сметаны, слегка посолить.

Или 6 ложек тертого хрена, 1 стакан сметаны, 1 ложку масла, 1 стакан крепкого бульона вскипятить раза два, влить в 3 разбитые желтка, шибко мешая, подавать.

Выдать:

Хрен. 1 стакан сметаны. 1 ложку масла. 3 желтка.

198) Соус из хрена иначе

½ ложки масла, ¼ ложки муки вскипятить, развести 2⅓ стаканами бульона, прибавить, кто любит, ½ стакана вымытой коринки, вскипятить, всыпать 6 ложек тертого хрена и 1 ломтик лимона без зерен, раз вскипятить, подавать к вареной говядине.

Выдать:

Хрен. ¼ ложки муки. (½ ст. коринки). 1 ложку прованского или ½ ложки сливочного масла. 1 ломтик лимона.

199) Соус грибной

½ стакана муки поджарить в 1 ложке масла, развести 2½ стакана грибного бульона, сваренного из 3–4 грибков и 2 целых луковиц, можно влить ½ стакана сметаны, вскипятить несколько раз, положить мелко нашинкованных сваренных грибов, соли; облить на блюде вареную утку или гуся.

Этот соус делают также на 6 человек из большой пропорции, т. е. из ¾ стакана муки, 5–6 грибов, 2 луковиц, 1 или 1½ стакана сметаны, ⅛ фунта масла; в таком случае соусу будет от 4 до 5 стаканов, облить им утку или гуся, подавать на глубоком блюде или в салатнике.

Соус грибной подается также к картофельным или рисовым котлетам: его должно быть тогда около 3 стаканов.

Выдать:

⅓ стакана муки, ⅛ фунта масла, 2 луковицы, ¼ фунта грибов, ¼-½ стакана сметаны.

Такой соус делается также постный, в таком случае вместо чухонского выдать 1½ ложки постного масла.

200) Соус из вишен к жареному вепрю

¾ стакана пюре из вишен с медом или сахаром поджарить в жире от жареного вепря, влить 1½ стакана соуса от того же жаркого, ½ стакана мадеры, положить 2–3 куска сахара, ½ вершка корицы и 5–6 штук гвоздики крупно истолченной, вскипятить, протереть сквозь сито, облить ломтиками нарезанное мясо.

Выдать:

¾ стакана пюре из вишен. ½ стакана мадеры. 2–3 куска сахара. ½ верш. корицы, 5–6 шт. гвоздики.

201) Соус из смородины к жареному дикому вепрю, к серне и пр.

½ фунта очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить ½ стакана вина, прибавить соуса от жаркого, ½ стакана сахара, немного корицы, всыпать одну чайную ложечку картофельной муки, вскипятить.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1¼ ст. смородины. ½ ст. вина, ¼ ст. мелкого сахара.

1 чайную ложечку картофельной муки.

202) Соус холодный из горчицы

1 полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы самой лучшей заварить 2–3 ложками кипятка; 3 сырые или сваренные крутые желтка протереть сквозь сито, всыпать мелкого сахара, смешать с горчицей, влить 1 ложку прованского масла, развести ½ стаканом хорошего уксуса (положить, кто любит, ½ баночки каперсов), подавать к майонезу, заливному, к холодной щуке, к осетру, к лососине, к винегрету.

Выдать:

1 полную чайную ложечку сухой сарептской горчицы. 3 яйца, 3–4 куска сахара. 1 ложку прованского масла, уксуса. (½ баночки

каперсов).

Или взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1–2 куска мелкого сахара, 1 вареный желток, ¾ стакана прованского масла, тереть добела, влить 1–2 чайные ложечки уксуса (можно положить или ложку каперсов или мелко нарезанного салата).

203) Соус холодный из сардинок к рыбным и мясным заливным

2 ложки прованского масла, соли, 1 полную ложку сахара, 3–4 ложки уксуса размешать. Вымытые и от костей очищенные 7–8 сардинок истолочь в ступке с 4 сваренными желтками, смешать с прованским маслом, развести уксусом эстрагоном.

Выдать:

2 ложки прованского масла. Соли, 2–3 куска сахара. 7–8 сардинок. 4 яйца, уксуса.

204) Соус татарский

5 сырых желтков растереть добела с сахаром, с 1½ ложками прованского масла, прибавить уксуса с ½ стакана и 1 стакан очень мелко натертого хрена, размешать.

Выдать:

5 желтков. 1–2 ложки сахара. 1½ ложки прованского масла. Уксуса, хрена.

205) Соус к вареной лососине, семге, к налиму или угрю

1½ ложки масла поджарить с ½ стаканом муки, развести 2½ или 3 стаканами рыбного процеженного бульона, размешать, вскипятить, процедить, положить 1 маленькую баночку оливок, каперсов, маринованных грибов вместе с их соком или лимона, или всего вместе понемногу, вскипятить, положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, соли; облить на блюде рыбу.

Выдать:

1½ ложки масла, ½ стакана муки. 1 маленькую баночку оливок. Или каперсов. Или маринованных грибов. Или ½ лимона. Зеленой петрушки и укропа.

206) Соус из икры

Соус, в котором жарилась телятина, процедить, снять жир, положить 3–4 ложки свежепросольной икры, кусок сухого бульона, распущенного в ½ стакане бульона или горячей воды, ½ ложки масла, лимонного сока, процедить.

Выдать:

3-4 ложки икры. 1½ лота бульона, ½ ложки масла. ¼ лимона.

207) Крепкий соус

1 фунт говядины разрезать, положить в кастрюлю с ½ фунтом шпика и кореньями, поджарить докрасна, влить 3 стакана воды, пусть кипит с полчаса, процедить. — ½ ложки масла поджарить с ½ ложкой муки, развести этим бульоном, положить 1½ лота мелко нарезанного сухого бульона, немного лимонного сока, соли, вскипятить, оставить, дать устояться, снять сверху жир.

Если этот соус приготовляется к жаркому, то вместо назначенного 1 фунта говядины взять 2 стакана соуса, в котором варилось мясо.

Если приготовляется для паштетов, то прибавить в него ½ стакана мадеры, 4–5 штук трюфелей и амореток.

Выдать:

1 фунт говядины. ¼ фунта шпика. ½ порея, луковицу. ½ ложки масла, ½ ложки муки. 1½ лота сухого бульона. Лимонного сока с ½ ложки.

Если этот соус к паштету, то прибавить ½ стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей.

208) Белый соус к котлетам

1 ложку масла поджарить с ½ стаканом муки, развести 3 стаканами бульона, прибавить лимонного сока, соли, вскипятить несколько раз, развести им 2 разбитые желтка шибко мешая, процедить, облить.

Выдать:

1 ложку масла. ⅓ стакана муки. ¼ лимона. 2 желтка.

209) Соус сборный к рыбам холодным

2 чайные ложечки сарептской горчицы заварить 2 ложками кипятка, положить 6 сырых или сваренных протертых желтков, 6 кусков сахара, 2 ложки прованского масла, соли, около одного

стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свежий огурец, нарезанный мелкими кусочками; маринованных грибков, зеленого мелко изрубленного лука, укропа, 2 ложки каперсов, 1 ложку оливок без костей и мелко изрубленных. Подавать к рыбам холодным, к заливным и майонезам.

Выдать:

2 чайные ложечки сарептской горчицы. 6 желтков, 6 кусков сахара. 2 ложки прованского масла. 1 яйцо. Стакан уксуса. 1 свежий огурец. Зеленого лука, укропа. 2 ложки каперсов, 1 ложку оливок.

210) Соус к рыбным паштетам

1½ фунта рыбы поджарить в 1 ложке масла, влить 1 стакан сметаны, вскипятить раза два, влить рыбного бульона, тушить ½ часа, влить сои из зелени ложечки 4, 2 ложечки раковой сои, 3 лота рыбного бульона. ½ ложки масла распустить в кастрюле, всыпать ½ ложки муки, развести приготовленным соусом, вскипятить, процедить сквозь сито, положить 10 или 12 штук рубленных маслин, т. е. зрелых соленых оливок, или трюфелей, соли, вскипятить, подавать к рыбному паштету.

Выдать:

1½ фунта рыбы. 1 стакан сметаны. Сои из зелени ложечки 4. 2 чайные ложечки раковой сои. 3 лота сухого рыбьего бульона. ½ ложки муки. 1½ ложки масла. 10–12 штук маслин. Или трюфелей.

211) Соус французский из трюфелей к жаркому или паштету из дичи

1-2 фунта говядины, ½ фунта шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньев по 1 штуке, лаврового листа, английского перца, поджарить все это докрасна в кастрюле, не закрывая крышкой, налить водой, варить 1 час. ½ ложки масла поджарить с ½ ложкой муки, развести бульоном уже приготовленным, вскипятить мешая, процедить сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, положить: 6 штук ломтиками нарезанных французских трюфелей, 5 корнишонов, в длину перерезанных, варить ¼ часа, снять с соуса жир, посолить, если надо будет. Подавать к жаркому или к паштету из дичи.

Выдать:

1-2 фунта говядины. ¼ фунта шпика. 2 луковицы, 1 морковь.

½ сельдерея, ½ петрушки, ½ порея. Лаврового листа, английского перца. ½ ложки муки. ½ ложки масла. ½ стакана мадеры. 6 штук трюфелей. 5 корнишонов.

212) Сарептская горчица

Взять самой лучшей сарептской горчицы, положить немного мелкого сахара, заварить кипятком, размешать до гладкости.

Или 1 стакан самой лучшей сарептской горчицы растереть с 2 ложками сахара, заварить кипятком, размешать до гладкости, влить 2 ложки прованского масла, 1–2 ложки уксуса.

213) Горчица домашняя

Когда созреет на огороде горчица домашняя, не сарептская, собрать ее, рассыпать на скатерть, вымолотить, просеять сквозь решето, вычистить, чтобы не оставалось плев, всыпать в мешочек, держать в сухом месте. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить в печи после хлебов; когда будет совершенно суха, истолочь в ступке или смолоть в меленке от кофе, просеять сквозь частое сито; 1 стакан меда поставить на плиту, вскипятить докрасна, когда подрумянится, всыпать 1 стакан смолотой или истолченной горчицы, развести вскипяченным и остывшим уксусом, размешать до гладкости и тотчас же закупорить.

214) Горчица другим манером

Взять ¼ фунта, т. е. ½ стакана мелкого сахара, 2½ стакана воды, кипятить до тех пор, пока не только выкипит вода, но чтобы сахар подрумянился, тогда влить 1½ стакана уксуса, размешать хорошенько, всыпать толченой горчицы, так, чтобы сделалось густо, вскипятить мешая, снять с огня. Вскипятить отдельно 1½ стакана уксуса с горстью зеленого эстрагона и немного соли, процедить и протереть сквозь редкое сито, развести горчицу до обыкновенной густоты; кто любит сладко, может прибавить сахара. Налить неполную бутылку, засмолить. Такая горчица чем дольше стоит, тем она лучше.

215) Соус из шарлоток к каплуну

Взять 2 стакана шарлоток, снять кожицу, обжарить в ⅛ фунта масла. Положить в кастрюлю масла, ½ ложки муки, сахара, развести 2½ стакана бульона, в котором тушился каплун, вскипятить раза два-три, процедить, смешать с жареной шарлоткой, вскипятить один раз, подавать.

Выдать:

2 стакана шарлоток. 1½ ложки масла, ½ ложки муки. Кусок сахара.

216) Соус из красного вина

1 стакан, т. е. ½ фунта сахара вскипятить с 2 стаканами красного вина, положить кусок корицы, а кто любит и 2–3 гвоздики, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

217) Соус из вишен к пудингу

Взять 1 фунт зрелых вишен, вынуть косточки, 12–15 косточек истолочь, смешать с вишнями, влить ½ стакана столового вина, 1–1½ стакана воды, вскипятить раза два, протереть сквозь сито, положить немного толченой корицы и цедры с ½ лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размешанной с ложкой воды, ¼ фунта сахара, чтобы было сладко, вскипятить.

Выдать:

3 стакана вишен, т. е. 1 фунт. ½ стакана вина. Корицы или ½ лимона. 1 чайную ложечку картофельной муки. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара.

218) Соус из слив к пудингу

30 слив, ½ вершка корицы или 5–6 штук гвоздики разварить в воде, протереть сквозь сито, смешать с ¼ фунтом сахара, ½ или 1 стаканом столового вина, вскипятить; положить 1 ложку картофельной муки, смешанную с 1 ложкой воды, вскипятить опять мешая.

Выдать:

30 слив. ½ вершка корицы. Или 5–6 штук гвоздики. ½ стакана сахара. ½-1 стакан вина. 1 ложку картофельной муки.

219) Соус из малины или земляники

3 стакана малины или земляники растереть ложкой, выжать сквозь салфетку, взять этого сока, смешать с ½ стаканом столового вина или ¼ стаканом мадеры, прибавить воды так, чтобы соуса было стакана 2½, сахара и 2 чайные ложки картофельной муки, вскипятить.

Выдать:

1 фунт, т. е. стакана 3 малины или земляники. ½ стакана столового вина. Или ¼ стакана мадеры. ½ стакана сахара, т. е. ¼ фунта. 2 чайные ложки картофельной муки.

220) Соус из сиропа к пудингу

⅔ стакана сиропа, ⅓ стакана мадеры или красного вина, 1 стакан воды смешать с 2 чайными ложечками картофельной муки, прибавить сахара, если не сладко; вскипятить, беспрестанно мешая, облить на блюде пудинг.

Выдать:

⅔ стакана сиропа. ⅓ стакана мадеры или красного вина. 2 чайные ложки картофельной муки. (Сахара).

221) Соус миндальный

¾ стакана сладкого, 5 штук горького миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя воды, смешать с 2 стаканами теплого молока, процедить, выжать, вбить 4–5 желтков, всыпать сахар, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, но не кипятить.

Выдать:

¾ стакана, т. е. ¼ фунта сладкого миндаля. 5–6 штук горького. 2 стакана молока. 4–5 желтков. ¼ стакана сахара.

222) Соус из молока или сливок с ванилью

1½ стакана сливок или цельного молока вскипятить с сахаром, прибавить, кто хочет, ½ вершка ванили настругannой и завязанной в тряпочке, или корицы, потом вбить 5 желтков, размешать хорошенько, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, но не кипятить; процедить, облить пудинг или цветную капусту.

Выдать:

1½ стакана сливок, молока или сметаны. 3–4 куска сахара. 4–5 желтков. ½ вершка ванили или корицы.

223) Соус из клюквы

⅔ стакана клюквы налить немного водой, положить ½ вершка корицы, вскипятить, процедить, растирая ложкой, взять этого сока 2½ стакана, всыпать сахар, вскипятить, остудить, облить пудинг или положить 2 чайные ложечки картофельной муки, размешанной с 1 ложкой воды, вскипятить, мешая шибко минуты 3–4, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

Выдать:

⅔ стакана клюквы. ½ вершка корицы. ⅓ стакана сахара. (2 чайные ложки картофельной муки).

224) Сабаион

6 желтков, 6 кусков истолченного сахара тереть добела, влить ½ стакана мадеры и ½ стакана воды, размешать, положить 1–2 ломтика лимона без зерен, поставить на плиту, бить венчиком, не переставая, сперва на малом огне; сабаион когда начнет подниматься, поставить кастрюльку на сильнейший огонь; когда поднимется и обратится в пену, тотчас облить им кушанье и подавать; если легкое столовое вино, то воды не нужно, в зато вина один стакан.

Выдать:

½ стакана вина. 6 желтков. 6 кусков сахара. 1–2 ломтика лимона.

От 7 до 10 человек взять 1½ пропорции, от 11 до 18 человек выдать двойную порцию.

225) Соус шоколадный

2 желтка и мелкий сахар растереть добела, всыпать ⅓ плитки шоколада, размешать все это с 2 стаканами вскипяченного, слегка остывшего молока, поставить на плиту, сбивать, пока не погустеет, но не кипятить; горячим облить пудинг.

Выдать:

2 стакана молока или сливок. 2 желтка. 2 куска сахара. ⅓ плитки шоколада, т. е. 1/12 фунта.

226) Миндальное молоко

¼ фунта сладкого миндаля и 5 штук горького обварить

кипятком очистить, мелко истолочь, подливая по капле воды, развести 2–3 стаканами горячей воды или молока, процедить, выжать хорошенько, положить сахара.

Выдать:

¼ фунта, т. е. ¾ стакана сладкого миндаля. 5 штук горького. 3–4 куска сахара.

227) Маковое молоко или конопляное

2 стакана белого, но лучше серого мака, обварить кипятком, дать постоять, слить воду, опять обварить кипятком, слить, перемыть в холодной воде, откинуть на сито, сложить в каменную чашку, тереть пестиком, пока все зерна не разотрутся; когда мак побелеет, влить 2–3 стакана кипяченной воды, размешать, процедить, выжать, положить 2–3 куска сахара.

Выдать:

2 стакана мака. 2–3 куска сахара.

228) Кляр

1 стакан муки смешать с 5 желтками, солью, 6 ложками сливок или молока, положить 5 взбитых белков, размешать.

Кляр другим манером. 1 стакан муки, ½ ложки прованского масла, соли, развести почти 1 стаканом воды или пива, положить 2 взбитые белка.

ОТДЕЛЕНИЕ IV
КУШАНЬЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ И РАЗНЫЕ К НИМ ГАРНИРЫ

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13 до 18 > > > 2 >

От 19 до 24 > > > 3 >

В таком случае кушанье подать на двух блюдах. Иногда на одном блюде подается несколько соусов, разделенных полосками теста; в таком случае придется еще уменьшить назначенную пропорцию. — Масло в соус кладется чухонское или сливочное.

229) Зеленый горох

4 фунта зеленого в стручках гороха вылущить, отварить в соленой воде, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой. Ложку масла, ½ ложки муки, соли, укропа, бульона, немножко сахара, все это положить в горох, варить до мягкости. Если варить его в стручках, в таком случае взять только 2 фунта гороха, очистить его от жилок, опустить в кипяток с солью и варить, не вынимая его, до мягкости; далее поступить как сказано выше.

Выдать:

4 или 2 фунта гороха. 1 ложку масла. ½ ложки муки. Соли, укропа. Куска 2–3 сахара.

Огарнировать гренками из белого или ситного хлеба, двумя жареными цыпленками, 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками № 14, или аморетками.

230) Морковь

Очищенную, нашинкованную морковь положить в кастрюлю с 1½ ложками масла, налить бульоном, варить; когда будет уже мягка, посолить, осыпать ложкой муки, если надо, всыпать немного сахара, варить под крышкой.

Выдать:

Моркови шт. 6 или около 2½ фунта. 1½ ложки масла. 1 ложку муки. 1–2 куска сахара.

Огарнировать гренками из белого или ситного хлеба, мозгами, языком, ветчиной, котлетами.

В этот соус можно прибавить 1½ стакана сливок или молока, варить в нем морковь.

231) Морковь с горохом

Морковь нашинковать, сперва варить одну, после положить вылущенный, отдельно отваренный в соленой воде горох, положить 1 ложку масла, смешанного с ½ ложкой муки, укропа, сахара, бульона или воды; в последнем случае 2 ложки масла, и варить под крышкой до готовности.

Выдать:

Моркови крупной шт. 3–4. Фунта 2 гороха. 1 или 2 ложки масла. ½ ложки муки. Укропа. Сахара 2–3 куска.

232) Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом

Подается в 4-местном салатнике или на блюде, разделенном тестом на 4 части.

Все это нарезать небольшими кусочками, отварить в воде с солью до половины готовности, слить воду, влить по ½ стакана молока или лучше сливок, положить по ⅓ ложки масла, смешанного с ¼ ложки муки, варить до готовности. Или муку с маслом слегка поджарить, всыпать нарезанные сырые коренья, развести молоком или сливками, варить до готовности, посолить, в таком случае надо больше сливок.

Выдать:

1 стакан нашинкованной моркови. 1 стакан мелко нарезанной репы. 1 маленький кочан капусты, разрезанный на части. ⅓ гарнца картофеля, также нарезать ломтиками. 1½ ложки масла, 1 ложку муки. Стакана 2 или 4 молока или сливок.

233) Репная капуста (Kohlrabi)

Очистить ее, нарезать маленькими полумесяцами или звездочками, вымыть, сложить в кастрюлю, налить бульоном, положить 1 ложку масла, варить под крышкой, потом 1 ложку муки, сахара, варить до мягкости. Подавать с котлетами из говядины, жареным вымем, жареной печенкой, гренками, или сварив кольраби в бульоне до мягкости, сложить на блюдо,

облить маслом с сухарями.

Выдать:

6-8-10 штук кольраби. 1 или 3 ложки масла. 1 ложку муки, 1 кусок сахара.

234) Фаршированная репная капуста

Очистить, вымыть, срезать сверху один ломтик, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить с ложкой масла, прибавить мелко изрубленного жаркого телятины или почек, немного говяжьего жира или мозгов из костей, натертую и в масле поджаренную булку, 2 рубленных яйца, соли, немного перца, ложки 2 сметаны, смешать все вместе. Нафаршировать этим кольраби, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниточкой, уложить в кастрюлю одну при другой, налить бульоном или водой, варить до мягкости. Перед отпуском снять нитки; подавая, облить соусом, в котором варились.

Выдать:

Штук 9-12 кольраби. ¼ фунта масла. Жаркого или 2 почки. Немного говяжьего жира. Или из костей мозгов. Соли, немного перца. ½ франц. белого хлеба. Ложки 2 сметаны, (2 яйца, кто хочет).

235) Брюква

Брюкву вымыть, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, опустить в кипяток бульона, положить ½ ложки масла, варить до мягкости; ложку муки размешать с ½ ложкой масла, смешать, варить под крышкой. Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится с гусиным потрохом, который заменяет тогда бульон и которым можно огарнировать брюкву; если варится на воде, то положить 2 ложки масла.

Выдать:

Брюкву. 1 или 2 ложки масла. 1 ложку муки. (Гусиную потроху).

236) Брюква фаршированная

4-8 шт. брюквы, смотря по величине, очистить, отварить до мягкости, разрезать каждую на 2 части, выбрать осторожно середину; вынутую массу растереть, смешать с 2 ложками мелких

сухарей, поджаренных в ложке масла, 2–3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахара, соли, мускатного ореха, можно подлить немного бульона, смешать, нафаршировать брюкву, уложить ее в кастрюлю, намазанную ложкой масла, вставить в печь, чтобы фарш погустел и сверху подрумянился, переложить на блюдо; ½ ложки масла размешать на огне с ложкой муки, влить с ½ стакана сметаны, стакан воды, в которой варилась брюква, сахара, вскипятить, облить на блюде брюкву.

Выдать:

4-8 штуки брюквы. 2–3 сухаря. 2½ ложки масла. Мускатного ореха. ¾ стакана сметаны. 1 ложку муки. 3–4 куска сахара, соли.

237) Зеленая фасоль

Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить в соленый кипяток, варить до мягкости, только не под крышкой, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой; когда вода стечет, переложить в кастрюлю, обсыпать сахаром, положить 1 ложку масла, развести 1½ стаканом сливок, положить еще сахара, зеленой петрушки, мускатного ореха, вскипятить, подавать, огарнировать котлетами или чем-нибудь другим.

Выдать:

2 фунта фасоли. 1 ложку масла. Сахара 2–3 куска. 1½ стакана сливок. Зеленой петрушки, мускатного ореха.

238) Зеленая фасоль другим манером

Очищенную, наискось нашинкованную зеленую фасоль опустить в соленый кипяток, вскипятить, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, сложить обратно в кастрюлю, налить водой или бульоном, положить 1 луковицу, варить до мягкости не под крышкой; перед отпуском положить ложку масла, смешав, подогреть.

Выдать:

2 фунта зеленой фасоли. 1 луковицу. 1 ложку масла.

Подавать с гренками из французского белого хлеба; с 1½ фунта соленой солонины, с ветчиной, с копченой поджаренной нижней челюстью вепря, с мозгами, с котлетами.

239) Зеленый горох или фасоль в стручках

Молодые стручки очистить, сварить в соленой воде, отлить на дуршлаг, положить на блюдо, облить поджаренным с сухарями маслом, или масло подать отдельно.

Выдать:

4 фунта зеленого сахарного гороха. До ½ фунта масла.

240) Белая фасоль или бобы

Белую фасоль или бобы опустить в кипяток, вскипятить, слить воду, налить бульоном или водой, положить ложку или две масла, соли, тушить под крышкой на легком огне до мягкости, положить ломтика 2 лимона без зерен или ложку уксуса, подавать с вареной говядиной.

Выдать:

1 фунт белой фасоли, т. е. 2½ стакана. 1 или 2 ложки масла. 2 ломтика лимона.

241) Репа с бараньей грудинкой

3 фунта грудинки налить водой, вскипятить, снять дочиста накипь, посолить, положить кореньев и репу, нарезанную четырехугольными маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будет готово, положить ½ ложки масла с ½ ложкой муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропа, выложить на блюдо, обложить грудинкой, посыпать, кто любит, толченым английским перцем.

Выдать:

3 фунта бараньей грудинки. 5–6 штук репы. 1 порей, 1 петрушку, 1 луковицу. ½ ложки масла. ½ ложки муки. Зеленой петрушки и укропа. Соли. 5–6 зерен английского перца.

242) Репа с мясным фаршем

6-9 реп вымыть, срезать верхушки, вынуть осторожно острым ножом или ложечкой всю середину, нафаршировать следующим фаршем: 1½ фунта говядины или телятины наскоблить ножом или изрубить очень мелко с ¼ фунта говяжьего жира, положить 1 яйцо, ½ французской булки, намоченной и выжатой, перца, соли, мускатного ореха, гвоздики, ½ ложки масла, поджаренного с ½ луковицей, накрыть срезанной верхушкой, перевязать ниткой, сложить в кастрюлю, налить водой и варить до мягкости репы; в

соус положить ложку муки, вскипятить, облить на блюде репу.

Выдать:

6-9 шт. репы. ½ фунта говядины или телятины. ¼ фунта жира. 1 яйцо. ½ луковицы, ½ ложки масла. ½ французской булки. Перца, соли, мускатного ореха. Гвоздики 3. 1 ложку муки.

243) Репа или брюква со сладким фаршем

6-9 реп или брюкв отварить в воде, срезать верхушку, выбрать осторожно ложечкой середину, растереть ее с ложкой масла, с ⅔ стакана цельного молока или сливок, положить ¼ французской тертой булки, соли, куска 2–3 сахара (мускатного ореха), ⅓ ст. коринки и 1 желток, размешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, обсыпать сухарями, вставить в печь; подавая, облить молочным соусом № 222.

Выдать:

6-9 реп или брюкв. 1 ложку сливочного масла. ⅔ стакана молока или сливок. 1 желток. ½ французской черствой булки. 2–3 куска сахара. (Мускатного ореха), соли. ⅓ ст. коринки. И на соус № 222.

Вместо ⅔ стакана молока и ¼ французской булки можно положить ⅓ стакана манных круп, сваренных в 1½ стакана молока.

244) Свекла

Сварить, но лучше испечь 2½-3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в 1½ ложках масла, всыпать свеклу, размешать, влить ¾ стакана сметаны, соли, 2–3 ложки уксуса, вскипятить; некоторые прибавляют сахар или мед.

К зайцу или к тетереву подается свекла без сметаны, а вместо нее взять несколько ложек жирного бульона.

Выдать:

До 3 ф. свеклы. (½ луковицу, кто любит). 1½ ложки масла. ¾ стакана сметаны или бульона. Уксус, соль.

Огарнировать гренками из белого или ситного хлеба, сосисками, котлетами, жареной бараньей грудинкой или копченой ветчиной, поджаренной в масле № 304.

245) Пастернак

Очистить, вымыть, нарезать кусочками, налить бульоном, сваренным из говядины или баранины с солью и кореньями; положить туда 1 ложку масла с мукой, варить до мягкости; подавать с вареной говядиной.

Выдать:

Пастернака фунта 2. 1 ложку масла, ½ ложки муки.

246) Шпинат, лебеда, молодая крапива, салат, редьковник и проч.

Перебрать, вымыть, выжать, опустить в кипяток, когда будет мягок, откинуть на решето, перелить холодной водой, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Распустить в кастрюле 1½ ложки масла, всыпать ½ ложки муки, положить 1 стакан сливок, 1–2 куска сахара, смешать с зеленью, вскипятить раза 2.

Выдать:

3 фунта перебранного шпината, или лебеды, или крапивы и проч. 1½ ложки масла. ½ ложки муки. 1 стакан сливок или цельного молока. 1–2 куска сахара. Соли.

Подавать с гренками, выпускными яйцами, рубленными яйцами, омлетом; также жареной печенкой, котлетами, копченой ветчиной; в таком случае достаточно половины назначенной пропорции зелени и проч.

247) Цветная капуста

Очистить от листьев и верхней кожицы, положить в холодную воду на 1 час, потом опустить в кипяток соленой воды, положить в нее ложку масла, накрыть крышкой, поставить на легкий огонь, чтобы кипело с ½ часа. Когда капуста будет готова, откинуть ее на решето; когда вода стечет, сложить на блюдо.

Выдать:

3-6 головок цветной капусты, смотря по величине. 1 ложку масла. Соли.

Подавая, облить маслом, поджаренным с сухарями (3 ложки масла, 3–5 сухарей, или облить сабаионом № 224, или белым соусом № 222.

Или следующим соусом: полную ложку сливочного масла вскипятить с 1 полной ложкой муки, развести 3–4 стакана бульона из телятины или курицы, вскипятить, вбить 2 желтка, размешать, шибко мешая, всыпать 1 ложку тертого пармезана. За 15 минут до отпуска сложить цветную капусту на небольшое

глубокое блюдо, облить этим соусом, посыпать 1 ложкой пармезана, скропить 1 ложкой сливочного масла, заколеровать в горячей печке.

Выдать:

3-6 головок цветной капусты. 1 ложку муки. 2–3 желтка. 2 ложки пармезана. Сливочного масла ¼ фунта.

248) Капуста итальянская, или сафой

Обрезать верхние листья, разрезать кочан на 4 части, сполоснуть, опустить в кипяток соленой воды, пусть раза два вскипит, откинуть на решето. Положить на дно кастрюли несколько тоненьких ломтиков шпика, наверх капусту, налить бульоном с 1 ложкой масла, варить до мягкости; ½ ложки масла поджарить с 1 ложкой муки, развести бульоном, вскипятить; разбить 2 желтка, развести горячим соусом, шибко мешая, подогреть, но не кипятить, облить на блюде капусту.

Выдать:

Кочна 4 сафоя. ⅛ фунта шпика. 1½ ложки масла. 1 ложку муки. (2 желтка). Соли.

249) Пудинг из фаршированной капусты

Взять 2 кочна капусты, обрезать верхние листья, разрезать каждый на 2 части, опустить в соленый кипяток; когда раз вскипит, откинуть на решето, вырезать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцем, сложить в кастрюлю, положить кусок ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашинкованные 2 гвоздиками, налить бульоном, сварить на легком огне до готовности, потом сложить капусту на решето, чтобы стек бульон, сложить в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая фаршем и посыпая мускатным орехом; влить ложки 2 бульона, наложить легкий пресс и поставить в кипящую воду на пар; выложить на блюдо, облить красным соусом.

Фарш следующий: очистить молодую курицу или взять 1½ фунта телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь в ступке, положить туда намоченную в молоке и выжатую французскую булку, соли, перца, мускатного ореха, ложку масла, протолочь еще раз, протереть сквозь сито; если будет слишком густо, прибавить сливок или бульона.

250) Фаршированная капуста по-литовски

Два небольшие кочна капусты очистить от зеленых листьев, разрезать каждый на 4 части, опустить в кипяток соленой воды на ¼ часа, откинуть на решето, выжать капусту осторожно в руках; ¾ фунта говядины, ¾ фунта почечного сала изрубить очень мелко, положить соли, простого и английского толченого перца, 2 ложки мелко изрубленного лука, истолочь все вместе, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткой. Приготовленную таким образом капусту положить в кастрюлю, налить водой или бульоном, немного посолить и варить, пока фарш не уварится; ½ ложки масла распустить в кастрюле, всыпать ложку муки, мешая на плите, развести 4 стаканами бульона или воды, в которой варилась капуста, вскипятить, облить этим капусту, дать еще раз вскипеть; подавая, снять нитки.

Выдать:

2 кочна капусты. ¾ фунта говядины. ¾ фунта почечного сала. 5 зерен простого и 20 английского перца. 1 луковицу. ½ ложки масла. 1 ложку муки. Соли.

251) Фаршированная капуста по-французски

3-4 маленькие кочна капусты очистить от зеленых листьев, разрезать каждый кочан капусты пополам, опустить в соленый кипяток; когда раза два вскипит, откинуть на решето; когда остынут, вырезать сердцевину, листья переложить фаршем, сложить каждую половинку в виде продолговатого кочна, обвязать ниткой, сложить в кастрюлю, намазанную ½ ложкой масла, наверх также положить несколько кусочков масла, поставить на уголья, закрыть крышкой, на которую насыпать горячих угольков, пусть слегка подрумянится.

Фарш следующий: изрубить кусок жаркого телятины, смешать с отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрубленного говяжьего сала, ½ французской булки, намоченной и выжатой, ¾ стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо, 1 ложку ракового масла, мускатного ореха, посолить, смешать хорошенько.

Выдать:

3-4 кочана капусты. 1 ложку масла. На фарш: Телятины с фунт. 20–30 раков. 1 ложку говяжьего сала. ½ французского белого хлеба. ¾ стакана сметаны. 3 яйца. 1 ложку ракового масла. Мускатного ореха. Соли.

252) Московская на сковороде солянка

Эта солянка должна быть густая и подается, если за обедом, то перед бульоном, но большей частью подается к завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить в ¼ фунта масла, положить кислой шинкованной капусты фунта 3, размешать, накрыть крышкой, тушить до готовности, мешая, чтобы не пригорело, подправить ½ ложкой муки, размешать, потом переложить капусту на сковородку, кладя ряд капусты, ряд разного сорта жареного мяса, мелкими кусочками нарезанного, как-то: говядины, телятины, курицы, разной дичи, и пр., наверх опять ряд капусты; украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибками, кто хочет, трюфелями, сосисками, облить соусом из-под жаркого, поставить в печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородке.

Выдать:

3 фунта капусты. ¼ фунта масла. ½ ложки муки. 1½ до 2 фунтов разного мяса. 1 луковицу, 2 огурца. 10 корнишонов, 10 оливок. 10 маринованных грибков. 1–3 трюфеля.

Вместо кислой капусты можно употребить свежую. В таком случае нашинковать ее, опустить в кипяток, когда закипит, вынуть дуршлаговой ложкой, положить в кастрюлю с маслом, прибавить 2–3 мелко нашинкованных кислых яблока, тушить до готовности.

253) Кислая капуста с грибами и сметаной

Сварить сушеных грибов, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой и кипятком обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и наконец положить муку, поджаренную в масле, смешать все вместе и опять варить под крышкой до готовности.

Выдать:

4 стакана, т. е. 2 фунта кислой капусты. 3–6 шт. сушеных грибов. 1 стакан сметаны. 1 ложку масла. 1 ложку муки, соли.

254) Капуста по-литовски

1 фунт шпика, 1 фунт сырой говядины, нарезать и то и другое маленькими кусочками, поджарить докрасна в кастрюле, мешая лопаткой, положить 3 мелко изрубленные луковицы, поджарить, положить кислой или свежей шинкованной обваренной капусты, соли, подлить 1½ стакана бульона, накрыть крышкой, тушить до

мягкости. Когда будет готова, всыпать простого перца; эта капуста должна быть красноватого цвета. Если капуста свежая, то наложить 10 кислых маленьких яблок, мелко их нарезать, сложить в кастрюлю к капусте почти уже готовой и тушить до мягкости.

Выдать:

Кочна 3 свежей капусты, или 2 фунта, т. е. стакана 4 кислой. 1 фунт шпика. 1 фунт говядины. 3 луковицы. Простого перца. (10 небольших кислых яблок) Огарнировать жаренными сосисками.

255) Капуста красная

2 кочна капусты нашинковать, 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей мелко изрубить, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, налить бульоном, варить под крышкой. Когда будет мягка, влить ложки 2–3 уксуса, положить толченой гвоздики, ложку сахара, ½ чайной ложки английского перца, ложку муки, смешать, варить до готовности. Подавать с жареными сосисками и жареными битыми ломтиками мяса; некоторые вливают в эту капусту красного вина и с ним варят.

Выдать:

2 кочна капусты. 1 луковицу, 1 ложку масла. Уксуса 2–3 ложки. 1 ложку муки. Английского перца, 3–4 гвоздики. 1 сельдерей, 1 петрушку. 1 ложку сахара. (С ½ стакана красного вина).

256) Жареный картофель

1 гарнец картофеля очистить, перемыть, нарезать ломтиками. Распустить ¼ фунта масла, всыпать картофель, накрыть крышкой, поставить на горячие уголья или на легкий огонь и жарить, пока картофель не сделается мягким и подрумянится.

Такой картофель подают к бифстексу или жареной говядине, но тогда выбирается самый мелкий картофель.

Для экономии картофель можно отварить сперва в воде, скорее очистить, пока не остыл; если крупный, нарезать его ломтиками и жарить в масле.

257) Картофель с селедкой или с сардинками

Сваренный очищенный картофель нарезать ломтиками,

вымоченные две селедки очистить от костей, мелко изрубить; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу в 2 ложках масла, смешать с селедкой, вымазать кастрюлю или блюдо маслом, положить рядами картофель и селедку с луком, посыпая немного толченым английским и простым перцем, сверху посыпать тертой булкой, облить одной ложкой масла, поджаренного с 1 луковицей или 1 стаканом сметаны с 2 желтками и вставить в печь.

Выдать:

¾ гарнца картофеля. 2 селедки. 3–4 зерна английского и 3–4 зерна простого перца. 3 ложки тертой булки. ⅜ фунта масла и 2 луковицы, или: ¼ фунта масла, 1 луковицу. 1 стакан сметаны. (2 желтка).

258) Картофель со сметаной

Сваренный картофель скорее очистить, посолить, сложить в кастрюлю; ½ мелко изрубленной луковицы поджарить в 1½ ложках масла; можно прибавить мелко нарезанных отваренных грибов, развести сметаной или молоком, смешать с картофелем, накрыть крышкой, вскипятить раза 2–3; подавая, всыпать зеленой петрушки или укропа.

Выдать:

1 гарнец картофеля. ½ луковицы. 1½ ложки масла. 2–3 грибка. 1–2 стакана сметаны. Зелени.

259) Картофель со сметаной другим манером

½ луковицы поджарить в 1 ложке масла, смешать с вареным картофелем, облить 1½ стакана сметаны с 3 желтками, обсыпать двумя ложками простого сыра и сухарями, скропить маслом — и в печь, чтобы подрумянились.

Выдать:

¾ гарнца картофеля. ½ луковицы. 1½ ложки масла. 1½ стакана сметаны. 2 ложки сыра. 3 желтка. Соли.

260) Пудинг картофельный с ветчиной

¼ фунта масла растереть добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же ½ фунта вареного тертого картофеля, т. е. стакана 1½, и ½ фунта мелко нарезанной ветчины; размешать хорошенько, сложить в форму, намазанную маслом, поставить в

печь.

Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, обсыпать сыром, облить горячим маслом.

Выдать:

2½ ложки масла. 6 яиц. ½ гарнца картофеля. ½ фунта ветчины. 1/6 фунта сыра. 1–2 ложки сливочного масла.

261) Картофель, фаршированный грибами

Очищенные и отваренные боровики свежие или сушеные изрубить мелко. В ложке масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смешать с грибами, положить ½ французского тертого белого хлеба, 1 яйцо, размешать хорошенько.

Взять очищенного и вымытого сырого картофеля, вырезать осторожно середину; наполнить приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой с картофеля, уложить в кастрюлю, облить ⅓ стакана растопленного масла, стаканом бульона, пополам с грибным, накрыть крышкой, варить до мягкости.

Выдать:

1 гарнец картофеля. ¼ или ⅜ фунта грибов. ⅜ фунта масла. ½ французского белого хлеба. 1 яйцо. 2–3 зерна английского перца. 2 порея.

262) Картофель фаршированный — печеный

Крупный картофель очистить, вымыть, чисто обтереть и испечь, срезать верхушку, выбрать середину осторожно; одну луковицу поджарить в 1½ ложках масла, смешать с картофельной массой, посолить, положить перца, нафаршировать картофель, поставить в печь на намазанном маслом железном листе. Подавая, можно облить соусом: распустить ложку масла, всыпать ½ ложки муки, развести 1½ стакана сметаны, всыпать соли, мускатного ореха, вскипятить.

Выдать:

¾ гарнца картофеля. 1 луковицу. 1½ ложки масла. Соли, перца. На соус: 1 ложку масла, ½ ложки муки. 1½ стакана сметаны. Мускатного ореха. Соли.

263) Картофельное пюре

Вымытый картофель очистить, вымыть, сварить в соленой

воде, слить воду, протереть картофель сквозь дуршлаг, сложить в кастрюлю, посолить, положить масла, молока, размешать, подогреть. Подавать с котлетами, с солониной, с ветчиной, с языком, с зразами, с жаркими из говядины, с сосисками.

Выдать:

1 гарнец картофеля. 1½-2 стакана молока. 1–1½ ложки масла. Соли.

264) Картофель разварной

¾-1 гарнец картофеля отварить, очистить, сложить на блюдо, облить 2–3 ложками масла, обсыпать зеленой петрушкой и укропом.

265) Картофельные котлеты

Сварить картофель, очистить, протереть сквозь дуршлаг, вбить 4 яйца или всыпать ½ стакана муки, положить (немного сахара) соли, сделать котлеты, смазать каждую яйцом, обсыпать сухарями и жарить в масле; соус к ним грибной № 199 или молочный № 223.

Выдать:

¾ гарнца картофеля. 4 яйца или ½ стакана муки. (1–3 куска сахара). 1 яйцо. 4–5 сухарей. ¼ фунта масла. Соли. Такие котлеты делаются постные.

266) Картофель под бешемелем

Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в жестяную или серебряную кастрюлю, залить бешемелем, всыпать немного зелени, размешать, сверху облить разбитым яйцом; вставить в печь, чтобы подрумянился.

Выдать:

¾ гарнца картофеля. 1–2 ложки масла. ½ стакана муки. 1 бутылку молока. Зелени. 1 яйцо. (Можно прибавить ½ фунта ветчины).

267) Горячий винегрет из зелени и кореньев

Очистить 1 артишок, цветную капусту, морковь, кольраби,

итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдельно в подсоленной воде с маслом или в бульоне, нарезать ровными кусочками. Дно довольно широкой, но невысокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпига или маслом, на дно с края в кружок положить узенький ряд итальянской капусты, второй, следовательно, меньший ряд кольраби, потом ряд моркови, ряд цветной капусты цветом на дно, а на самой середине — артишок корешком кверху. На все это положить тоненькими ломтиками нарезанный или копченый язык, потом опять зелень в вышеупомянутом порядке. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить ½ стакана бульона, поставить в печь на ¼ часа. Потом выложить это на блюдо вроде пудинга, снять шпик; облить масляным соусом № 175.

268) Спаржа

Очистить спаржу от верхней кожицы, вымыть, обрезать слишком длинные стебельки, связать пучки голландскими нитками, варить в соленой воде до мягкости. Выложить на сито, снять нитки; когда вода стечет, переложить на блюдо головками в середину. Подать отдельно в соуснике сливочное масло с поджаренными сухарями или сабаионом.

Выдать:

3-4 фунта спаржи. С ½ фунта сливочного масла. 4–5 сухарей. Или сабаион № 224.

269) Грибы тушеные

Молодые здоровые белые грибы очистить, разрезать на части, положить в кастрюльку с ⅛ фунта масла, 3–4 стаканами сметаны, накрыть крышкой, пусть кипят. ⅛ фунта масла, 1 ложку муки растереть, расщипать, положить в кастрюльку также пучок зеленой петрушки, тушить под крышкой до мягкости; перед отпуском выбросить петрушку, посолить, посыпать зеленью, подавать.

Выдать:

1 полную тарелку очищенных белых грибов. ¼ фунта масла. 3–4 стакана сметаны. Перца, соли. Такие же грибы можно приготовить зимой, взяв грибы № 1559 или 1560.

270) Жареные рыжики

Молодые рыжики очистить, чтобы не было песка, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, уложить рыжики цельные или мелко нашинкованные, поджарить, а когда пустят из себя сок и, разрезав их, не будут красны, можно подавать.

Выдать:

1 полную тарелку очищенных рыжиков. 1 луковицу. ¼ фунта масла.

271) Грибы жареные

Белые, красные и прочие грибы приготовляются одинаково, т. е. очистить их, перемешать, нарезать, обвалять в муке. ¼ фунта масла распустить на сковороде или в кастрюльке (поджарить в нем, кто любит, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднем огне, поджарив с одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будут готовы, влить ½ стакана сметаны, раз вскипятить, всыпать зеленого укропа и петрушки, подавать.

Выдать:

1 полную тарелку очищенных грибов. 1 ложку муки, ¼ фунта масла. ½ стакана сметаны. (1 луковицу). Перца, соли. Петрушки, укропа.

272) Соус из сморчков

Сморчки очистить от песка и нечистоты, вымыть в воде дочиста, мелко их нашинковать, опустить в соленый кипяток; когда закипят, откинуть на решето, перелить холодной водой, сложить в кастрюлю на растопленное масло, поджарить до готовности. ½ ложки масла, ½ ложки муки вскипятить в отдельной кастрюльке, развести 2–3 стаканами бульона, вскипятить раза два-три, пока не погустеет, положить соли, мускатного ореха, лимонного сока, ⅛ фунта сливочного масла или ½ стакана сметаны, смешать со сморчками, вскипятить, положить рубленной зеленой петрушки, лимонного сока, подавать с говядиной, телячьей грудинкой и проч.

Выдать:

2 фунта сморчков. ¼ фунта чухонского масла. ½ ложки муки. Соли, мускатного ореха. 1 ложку сливочного масла. Или ½ стакана сметаны. ¼ лимона. Зеленой петрушки.

273) Огурцы тушеные к жаркому баранине или говядине

6-10 свежих или соленых огурцов очистить, нарезать ломтиками в длину, если свежие — посолить, оставить так на ½ часа. — 1 ложку масла поджарить с мелко изрубленной луковицей, смешать с огурцами, жарить, пока не сделаются мягкими; всыпать потом ложку муки, еще поджарить, влить 1 стакан бульона, можно прибавить с ½ стакана сметаны, вскипятить; подавать с говядиной или бараниной.

Выдать:

6-10 штук свежих или соленых огурцов. 1 ложку масла, 1 луковицу. 1 ложку муки. (½ стакана сметаны).

274) Щавель

Перебрать, вымыть, обварить кипятком, откинуть на решето, выжать, мелко изрубить, 1 ложку масла поджарить с ½ луковицей, всыпать ¼ ложки муки, потом щавель, посолить, влить 1 стакан сметаны, с ½ стакана бульона, поставить на легкий огонь, беспрестанно мешая, положить сахара.

Выдать:

4 фунта чистого щавеля, если маринованного, то 2½ стакана. 1 ложку масла. 1 луковицу. ½ ложки муки. 4–8 кусков сахара. 1 стакан сметаны или сливок. Подавать с гренками из белого хлеба, с ветчиной, выпускными яйцами, с котлетами, аморетками, омлетом, жареными почками, с обжаренными ломтиками копченой ветчины.

275) Зеленый сушеный горошек (Постный)

Зеленый сушеный горошек перебрать, вымыть, сложить в кастрюлю, налить полнее водой, когда закипит, посолить, положить 1 цельную луковицу, 1 сушеный грибок, 1–2 куска сахара, варить на легком огне до мягкости, тогда откинуть на сито; в соус же положить 1 чайную ложечку муки, размешанную с ½ ложкой прованского масла, вскипятить, положить в него обратно горошек, еще раз вскипятить, подавать с жареным картофелем или картофельным пюре к солонине, ветчине, к котлетам, к жареной говядине.

Выдать: 1 стакан, т. е. ⅓ фунта горошка. 1 луковицу. 1 сушеный гриб. 1 кусок сахара. Соли. 1 чайную ложечку муки. ½ ложки прованского масла.

В постный день так приготовленный соус из тройной пропорции (т. е. из 1 фунта горошка) можно подать отдельно с

гренками, поджаренными в прованском масле.

276) Пюре из чечевицы

Чечевицу перебрать, вымыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю, положить сырой ветчины, 2 очищенные луковицы, 2 моркови, 2 порея; налить бульоном, вскипятить, поставить в печь на 2 часа, чтобы упрела до мягкости, потом вынуть ветчину и коренья, а чечевицу протереть сквозь сито; за 15 минут до отпуска смешать со сливочным маслом, развести вскипяченной малагой или бульоном. Подавать с гренками.

Выдать:

3 стакана, т. е. 1½ фунта чечевицы. 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея. ½ фунта ветчины. ¼ фунта сливочного масла. (½ стакана малаги)

Если этот соус подается с жарким, то достаточно 1 фунта чечевицы и прочего соразмерно этой пропорции.

277) Артишоки

Очистить штук 15 артишоков от зеленых листьев, опустить в холодную воду на 1 час, потом в соленый кипяток, сварить до мягкости; выложить на блюдо, облить сабаионом.

Или отварить их до мягкости, выбрать из них середину, нафаршировать следующим фаршем: 20 отваренных раков мелко изрубить, смешать с мелко изрубленной жареной телятиной; положить ложку сметаны, 2 яйца, немного перца, соли, мускатного ореха; опустить в соус, приготовленный из 1 стакана сливок, 1 ложки масла, ½ ложки муки, 1 стакана бульона, немного перца, соли, вскипятить в этом соусе раза два-три, подавать.

278) Артишоки с зеленым горохом

Очистить, отварить артишоки в соленой воде до мягкости. Вылущенный зеленый сахарный горох отварить в воде, слить ее, положить в горох сливочного масла, подать с артишоками, облив маслом, поджаренным с сухарями.

Выдать:

Артишоков штук 15. 2 стакана вылущенного гороха. ½ фунта сливочного масла. 3–4 сухаря.

279) Артишоки в малаге

Очистить артишоки от листьев, раз вскипятить их в соленой воде, откинуть на решето, положить в кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахара, сухого бульона и кипятить час или два, подливая понемногу бульона, чтобы не пригорело, выложить на блюдо, подавать.

Выдать:

20 артишоков. ¼ фунта сливочного масла. ¼ фунта сухого бульона. 4–5 кусков сахара. ½ бутылки малаги.

280) Зеленый горошек с котлетами из грибов (Постный или масляный)

1½ стакана зеленого горошка перебрать, вымыть, сложить в кастрюлю, налить полнее водой, когда закипит, посолить, положить 1 луковицу, 1–2 куска сахара, варить до мягкости, откинуть на решето, ⅛ фунта белых грибов сварить в воде, мелко изрубить; 1 стакан риса разварить в воде с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйце и толченых сухарях, изжарить в чухонском или маковом масле. — 1 ложку муки растереть с 1 ложкой масла, развести 2–3 стаканами грибного бульона, смешанного с бульоном, стекшим с зеленого горошка, облить горошек, сложенный на блюдо, огарнировать рисовыми котлетами.

Выдать:

1½ стакана зеленого горошка, т. е. ½ фунта. 2 луковицы. 1–2 куска сахара. 1 стакан риса. Соли, перца, мускатного ореха. 1 петрушку. ⅛ фунта грибов. 1 ложку масла, 1 ложку муки. ⅓ стакана прованского или макового масла. Или 2 ложки чухонского. (4–5 сухарей, 1 яйцо).

281) Земляные груши

Очистить их как можно лучше, бросая тотчас в холодную воду с уксусом, перемыть, сварить в соленой воде, в которую влить немного уксуса и положить ½ ложки муки, размешанной с ½ ложкой масла; подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста; облить маслом с сухарями или сабаионом № 224.

Выдать:

3-4 фунта земляных груш. Уксуса. ½ ложки масла. ½ ложки

муки, соли. Облить: ⅜ фунта масла. 4–5 сухарей. Или сабаион № 224.

282) Земляные груши в кляре

Очистить и сварить земляные груши, как сказано выше № 281, каждую грушу, взяв иголкой, обмакивать в кляр № 228 и жарить во фритюре, сложить на блюдо, подать отдельно сабаион.

Выдать:

3-4 фунта земляных груш. Уксуса, соли. ½ ложки масла, ½ ложки муки. На кляр № 228: 1 стакан муки. 5 яиц. 6 ложек сливок или молока. На сабаион № 224.

283) Пюре из брюквы

Взять несколько штук брюквы, очистить ее, нарезать, сварить в бульоне до мягкости, протереть сквозь сито; положить ⅛ фунта масла, 1 стакан вскипяченных сливок или молока, соли, размешать, подогреть, подавать.

284) Пюре из репы

Приготовляется точно так же, как пюре из брюквы № 283.

285) Пюре из лука

1 стакан муки, ¼ масла вскипятить раз пять, развести 1 бутылкой цельного молока, прокипятить хорошенько; очистить 10 луковиц, нарезать ломтиками, влить 2 стакана бульона; сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить в приготовленный бешемель, прокипятить, прибавить соли.

Выдать:

10 луковиц. 1 стакан муки. ¼ фунта масла. 1 бутылку молока. Соли.

286) Пюре из сельдерея

Коренья сельдерея без зелени очистить, отварить в бульоне до мягкости с ⅛ фунта масла, протереть сквозь сито, положить еще ⅛ или ¼ фунта масла, соли, размешать, подавать. (Фунта 3

сельдерея).

Так приготовленное пюре подается к говядине, в таком случае достаточно половины назначенной пропорции.

287) Пюре из белой фасоли

Приготовляется точно так же, как пюре из брюквы № 283, но без сливок (2⅛ стакана, т. е. 1 фунт белой фасоли, 1–2 ложки масла).

288) Пюре из моркови и тыква жареная

Приготовляется точно так же, как пюре из брюквы № 283.

Очистить тыкву от кожи, нарезать пластинками, поджарить в масле; ложку муки поджарить с ложкой масла, влить 1 стакан сметаны, вскипятить, облить тыквы, подавать сейчас.

289) Соус из каштанов с красным вином

Каштаны очистить, обварит, снять кожицу, сложить в кастрюлю, положить туда же ⅛ фунта масла сливочного, соли, 1 стакан бульона, ½ стакана красного вина, ⅛ фунта сахара, ⅛ фунта сухого бульона, варить, пока каштаны не сделаются красными. Сделать на блюде рамку из теста: ½ фунта муки и 2 яйца без воды месить, пока не сделается тесто густо, раскатать как можно тоньше, обрезать с обеих сторон ровно ножом, с одной стороны вырезать ножом зубчики, а другую обмазать желтком, обложить блюдо, приклеить ко дну, чтобы было крепко; вставить в духовую печь на 5 минут, чтобы подсохло. Переложить на это блюдо каштаны, облить тем же соусом, в котором варились.

Так приготовленные каштаны можно подавать к жареной говядине, в таком случае взять половину назначенной пропорции.

Выдать:

1 фунт каштанов. ⅛ фунта сливочного масла. ½ фунта красного вина. Куска 3 сахара. ⅛ фунта сухого бульона. На тесто: ½ фунта муки, т. е. 1½ стакана. 2 яйца.

290) Пюре из каштанов

½ фунта каштанов очистить, обварить, снять кожицу,

положить в кастрюлю ⅛ фунта масла, 2 стакана молока, варить, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вместе с соусом, посолить, развести ½ стаканом густых сливок, прибавить еще ⅛ фунта масла, вскипятить, подавать с жареной говядиной и проч.

Выдать:

½ фунта каштанов. ¼ фунта масла. Соли. ½ стакана густых сливок. 2 стакана молока.

Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВ ИЗ ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВ

291) Мозги

Мозги из одной головы бычачьей или из 2 телячьих очистить от плевок, опустить в кипяток соленой воды с 2–3 ложками уксуса с лавровым листом и английским перцем, сварить, откинуть на решето, остудить, нарезать ломтиками, обмочить каждый в яйце, обсыпать сухарями, обжарить в масле с обеих сторон.

Выдать:

Мозги. Уксус. Лаврового листа. Английского перца. 1 яйцо. 3–4 сухаря. ¼ фунта масла.

292) Котлеты из мозгов

Из двух телячьих голов мозги сварить в соленой воде с уксусом, английским перцем и лавровым листом, протереть сквозь сито, положить 3–4 ложки тертой булки; немного английского и простого перца, маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную в ½ ложке масла; прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смешать, приготовить котлеты, обмакивать каждую в яйце, посыпать сухарями и жарить в масле.

Выдать:

2 пары мозгов телячьих. Уксуса. Лаврового листа. Английского и простого перца. Зеленой петрушки. ½ французского белого хлеба. ½ луковицы. 5 яиц, 4–6 сухарей. ¼ фунта масла.

Такие котлеты подаются также с соусом с трюфелями № 211.

293) Язык бычачий свежий, соленый или копченый

1 язык свежий или ½ языка соленого или копченого сварить, снять верхнюю кожицу, нарезать ломтиками.

294) Вымя жареное

Сварить до мягкости в соленой воде, нарезать ломтиками,

обсыпать мукой с обеих сторон или сухарями, обжарить в масле (2 ложки масла, 2 ложки муки).

295) Телячьи рубцы

Очистить, сварить в соленой воде, вытереть досуха, разрезать на части величиной в столовую ложку, обвалять каждый кусок в 2 яйцах и 4–5 сухарях, жарить в 2 ложках масла.

Или, обмакнув в кляре № 228, поджарить в 2 ложках масла., Так приготовленные рубцы подаются к соусу из брюквы, моркови, репной капусты и проч.

296) Аморетки

Мозги из воловьих костей опустить в кипяток на самое короткое время, вынув их дуршлаговой ложкой, нарезать, положить в кастрюлю, налить бульоном так, чтобы их покрыло, посолить, положить с ½ ложки масла и вскипятить на большом огне.

Когда подрумянится, вынуть, огарнировать шпинат, щавель, горох.

297) Омлет

6 яиц разбить хорошенько, всыпать немного зеленой, мелко изрубленной петрушки, полную ложку сухарей, кусочек масла, смешать. На горячей сковороде распустить немного масла, влить яйца, поставить в печь, когда слегка подрумянится, перевернуть, свернуть в трубочку, накрыть крышкой; когда подрумянится и с другой стороны, нарезать наискось ломтиками, огарнировать морковь, шпинат, щавель.

Выдать:

6 яиц. 1½ ложки масла. 1 ложку сухарей. Зеленой петрушки.

298) Яйца выпускные

В небольшой кастрюле вскипятить соленой воды с уксусом, разбить осторожно скорлупки и над самой водой спускать в кипяток не более 4 яиц за раз, кипятить под крышкой 2½ минуты, потом выбрать осторожно дуршлаговой ложкой, очистить

правильно кругом белок, подавать к щавелю, гороху, шпинату, крапиве и проч. (яиц от 6 до 12).

299) Яйца рубленые

3-4 крутых сваренных яиц разрезать каждое на 2 или 4 части, огарнировать щавель.

301) Гренки

1 французскую булку, т. е. ½ фунта, или ½ фунта ситного хлеба нарезать тоненькими ломтиками самым острым ножом; распустить на сковороде ¼ фунта масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть их, вставить в печь, чтобы слегка подсохли. Или булку нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, разбитое с молоком, поджарить в масле (1 стакан молока, 1 яйцо, ⅛ фунта масла).

302) Почки

2 свиные почки и 1 почку бычачью сварить в бульоне или в воде, нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, осыпать 3–4 сухарями или 2 ложками муки, обжарить в одной ложке масла.

303) Ветчина

1½ фунта ветчины без костей сварить, нарезать ломтиками, огарнировать блюдо из зелени или кореньев.

304) Копченая нижняя челюсть вепря

¾ —1 фунт копченой ветчины от нижней челюсти вепря нарезать тонкими ломтиками, обвалять в яйце и тертом или толченом сушеном ржаном или ситном хлебе, поджарить в одной ложке масла, огарнировать ей блюдо из зелени или кореньев.

305) Жареные сосиски № 1629

306) Рисовые котлеты или пирожки

1½ стакана риса вскипятить, откинуть на решето, перелить холодной водой, сложить в кастрюлю, налить немного водой, положить соли, перца, мускатного ореха; 1 петрушку, 1 луковицу, нашинкованную 4 гвоздиками, варить, пока рис не развариться, тогда вынуть коренья и пр., в рис же (который можно протереть сквозь сито) вбить 1–2 яйца и делать из него небольшие круглые котлеты, кладя в середину мясного или грибного фарша (⅛ фунта сушеных грибов, ½ ложки масла, ½ луковицы). Обвалять в 1 яйце и 4–5 сухарях, поджарить в 1 стакане масла или фритюра, огарнировать ими зелень, курицу или индейку под соусом.

Из такого риса с фаршем можно скатать продолговато-круглые пирожки такой формы, как пирожки из блинов № 163, также обвалять в яйце и сухарях, поджарить во фритюре, подавать на блюде к супу, посыпав их жареной зеленой петрушкой.

307) Сосиски с фаршем из телячьей печенки

Обварить телячью печенку кипятком, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить ложку масла, ½ мелко изрубленной луковицы, поджаренной в 1 ложке масла, ½ французской булки, намоченной в воде или молоке и выжатой; 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, английского и простого перца по 3 зерна, мускатного ореха; наполнить этим фаршем воловью кишку, как на сосиски, поджарить в печи, поливая ⅛ фунта масла; нарезав кусочками, огарнировать блюдо из зелени или кореньев.

Такие сосиски, а также колбасы из гречневых круп можно подавать ко щам.

ОТДЕЛЕНИЕ V
ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА, СВИНИНА

А) ГОВЯДИНА

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13 до 18 > > > 2 >

От 19 до 24 > > > 3 >

В таком случае кушанье подать на двух блюдах.

На суп, следовательно и на разварную говядину, берется говядина от толстого огузка или от бедра. На жаркое — ссек горбушка и толстый филей. На котлеты — от толстого филея и от лопатки.

308) Говядина разварная, с гарниром из кореньев

Чтобы можно было выбрать из бульона хороший кусок говядины без костей на второе блюдо, на 6–8 человек, надо варить бульон из 6, но не менее 5 фунтов говядины. Вымыть ее, очистить, варить с кореньями как обыкновенно. Вынув на блюдо, нарезать ломтиками, обложить капустой, красиво нарезанной морковью, репой, картофелем, итальянскими макаронами. Все это надо сперва сварить в бульоне, потом вынув, сложить в кастрюлю, положить 1 ложку масла, влить два стакана жирного бульона, соли, поставить на легкий огонь на ½ часа.

Выдать:

½ гарнца картофеля. 1 маленький кочан капусты. 2 моркови. 1 ложку масла. 1 репу или брюкву. Соли.

309) Говядина разварная с сыром

Распустить ложку масла, поджарить в нем мелко изрубленный порей или луковицу, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести 1½ стаканами сметаны, 1 стаканом бульона, вскипятить, вбить 2–3 желтка, положить перца, соли, облить в бульоне сваренную и ломтиками нарезанную говядину; сверху посыпать тертым голландским или простым сыром, вставить в печь, пусть подрумянится.

Выдать:

1 ложку масла. 1 порей или луковицу. 1 ложку муки. 1½ стакана сметаны. 2–3 желтка. 2–3 ложки голландского или простого сыра.

310) Говядина разварная с картофельным пюре

Приготовить картофельное пюре № 263. Подать с вынутой из бульона говядиной или, вбив 2 желтка, покрыть им мясо, вставить в печь, чтобы подрумянилось.

311) Говядина разварная с соусом из соленых огурцов

Ломтиками нарезанную говядину облить соусом № 180.

312) Говядина разварная с соусом из щавеля

Ломтиками нарезанную говядину облить соусом № 189.

313) Говядина разварная с соусом из маринованных шампиньонов или белых грибов

Разрезанную говядину облить соусом № 184.

314) Говядина разварная с грибным соусом

Разрезанную говядину облить соусом № 199. Или прибавить в этот соус желтков, облить, вставить в печь.

315) Говядина разварная с тушеными грибами

Разрезанную говядину огарнировать на блюде тушеными жареными грибами или рыжиками № 269, 270 или 271.

316) Говядина разварная с соусом из хрена

Разрезанную говядину облить на блюде соусом № 198 или № 197, или, облив этим соусом, вставить в печь не надолго.

317) Говядина разварная с пюре из белой фасоли

1 фунт, т. е. 2⅛ стакана белой фасоли опустить в кипяток,

раз вскипятить, слить воду, налить бульоном, положить 2 ложки масла; разварить, протереть сквозь сито, подать с ломтиками нарезанной говядиной, или, покрыв говядину этим пюре, вставить в печь на четверть часа.

318) Говядина разварная с соусом из селедки

Разрезанную говядину облить на блюде соусом № 182.

319) Говядина разварная с разварным картофелем № 264

320) Говядина разварная с соусом из пастернака № 245

321) Говядина разварная с соусом из лука с тмином № 190

322) Говядина разварная с соусом из лука № 192

323) Говядина разварная с итальянскими макаронами

1 фунт итальянских макарон отварить в соленой воде, облить 2 ложками масла, посыпать ⅛ фунта сыра или менее, подать с говядиной или сложить говядину в серебряную или жестяную кастрюльку, покрыть макаронами, обсыпать 3 ложками сыра и 2 сухарями, облить ¼ фунта масла, вставить в печь, заколеровать. Можно иногда прибавить ½ стакана сметаны.

324) Говядина разварная с белой фасолью № 240, и котлеты из разварной говядины

Котлеты из разварной говядины приготовляются так же, как и котлеты № 365, только положить в них одним яйцом больше.

325) Говядина вареная поджаренная

1-2 мелко изрубленные луковицы поджарить в ложке масла, положить перца, смешать с зеленой рубленной петрушкой или укропом, остудить, вбить 4 яйца, размешать хорошенько; сваренное в бульоне мясо нарезать ломтиками, обмакнуть

каждый в вышеупомянутой массе, уложить на сковородку, намазанную маслом, посыпать тертой булкой, вставить в печь, пусть подрумянится. Вынув из печи, облить следующим соусом: поджечь 2 куска сахара, подлить ложку воды, вскипятить, перелить в кастрюлю, положить ложку масла, влить 1½ стакана бульона, 1 неполную ложку сарептской горчицы в порошке, немного уксуса или с ½ стакана вина, смешать, вскипятить, облить горячим мясо.

Выдать:

1-2 луковицы. Зеленой петрушки или укропа. Английского перца несколько зерен. 4 яйца. 2–3 ложки тертой булки. 2 куска сахара. 2 ложки масла. Неполную ложку сарептской горчицы. ½ стакана вина или уксуса. Соли.

326) Жаркое говядина на пару

Хороший кусок мяса от филея, от края или от мягкого ссека выбить хорошенько деревянным пестиком, посолить, посыпать перцем, надрезать ножом в нескольких местах, положить шпика, покрыть, оставить на ночь. На другой день положить в кастрюлю 2 луковицы, немного лимонной цедры, 2 моркови, порей, 1 петрушку, 1 стакан столового вина, с ½ стакана уксуса и немного воды. На дно кастрюли положить накрест деревянные палочки, положить на них мясо, накрыть плотно крышкой, варить на легком огне; вынуть, осыпать ложкой муки и опять поджарить, потом выложить на блюдо, разрезать, с соуса снять жир, процедить, облить им жаркое.

Выдать:

3 фунта говядины. ¼ фунта шпика. С ½ лимона. 2 луковицы. 2 моркови. 1 петрушку. 1 порей. 1 стакан вина. ½ стакана уксуса. 1 ложку муки.

327) Жаркое говядина (под названием «гусарская печень»)

Кусок говядины от края без костей и без жира выбить хорошенько, посолить, изжарить на вертеле или в печи, обливая маслом, а потом ее собственным соком, надрезать наискось, переложить следующим фаршем: изрубить 2 луковицы, выжать из них сок, еще мельче изрубить, положить ложку масла, ⅛ фунта тертого швейцарского сыра, немного перца, соли, 2 желтка и ½ фунта французского тертого белого хлеба, так, чтобы было довольно густо, смешать все вместе; нафаршировать жаркое,

положить его в кастрюлю, облить процеженным его соусом, накрыть крышкой и тушить на плите или в печи еще с полчаса.

Выдать:

3 фунта говядины. ¼ фунта масла. 2 луковицы. Перца, соли. ⅛ фунта швейцарского сыра. ½ французского белого хлеба. 2 желтка.

Это жаркое приготовляется еще другим манером: посолить говядину ½ чайной ложкой соли, положить в кастрюлю 1 нарезанную луковицу, 2 моркови, 1½ ложки масла, потом говядину, накрыть крышкой и тушить, пока говядина не подрумянится со всех сторон, тогда вынуть ее, надрезать ее в 8–9 местах почти до самого конца, нафаршировать следующим фаршем: ½ большой простой селедки вымыть, очистить, мелко изрубить, положить в нее ржаного тертого хлеба 1 стакан, 6 зерен английского, 2 зерна простого толченого перца, зеленого лука 4 перышка, 1 яйцо, ½ ложки масла, смешать, еще раз мелко изрубить, нафаршировать говядину, перевязать ниточкой и тушить до готовности, подливая бульона или кипятка. — Вынув мясо, в соус положить ложку муки или лучше ½ стакана тертого ржаного хлеба; вскипятить, процедить, облить говядину.

Выдать:

8 фунтов мягкой говядины. ½ большой или 1 маленькую селедку. 1 яйцо. Простого или английского перца. Ржаного хлеба. Зеленого лука. 1 луковицу, 2 моркови. ¼ фунта масла. (1 ложку муки или ржаного хлеба).

328) Говядина тушеная с фаршем из хрена

Кусок говядины от филея или от края обжарить на вертеле, поливая маслом, переложить в кастрюлю, положив туда же разных нарезанных кореньев, несколько ломтиков шпика, скропить 2 ложками уксуса, облить 1½ стаканами бульона, 1 стаканом вина, положить 4–5 штук гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкой, тушить на малом огне до мягкости; когда будет готово, нарезать ножом в нескольких местах, переложить в масле поджаренным тертым хреном, сложить на блюдо, облить процеженным соусом, сняв с него жир.

Чтобы жаркое менее стоило, тушить его без вина.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей. 1 сельдерей, 1 луковицу. 2–3 шт. лаврового листа. 4–5 шт. гвоздики или цедру с ½ лимона. 15–20 зерен англ. перца. 6 ложек тертого хрена. ¼ фунта шпика. Масла ¼ фунта, уксуса. (1 стакан вина).

Вместо хрена огарнировать жаркое разными кореньями, как-то: 2 моркови, 1 петрушку, 1 брюкву, 2 луковицы красиво нарезать, отварить в воде, слить ее, облить коренья соусом от жаркого, вскипятить раза два под крышкой.

329) Говядина тушеная с крепким соусом

Жаркое, изжаренное как сказано в предыдущем № 328, облить следующим соусом: ⅓ ложки муки, ложку масла поджарить, развести соусом от жаркого, влить ¾ стакана сока от маринованных вишен, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогреть, процедить, облить жаркое. Огарнировать оливками или каперсами, которые вскипятить сперва раза два-три в этом соусе.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей. 1 сельдерей, 1 луковицу. 2–3 шт. лаврового листа. 4–5 шт. гвоздик или цедры с ½ лимона. ¼ фунта шпика. 15–25 зерен английского перца. 2 ложки масла. Уксуса. 1 ложку муки. ¾ ст. вишневого сока. 1 рюмку рома или мадеры. 2 ложки каперсов или оливок.

330) Жаркое говядина с грибным соусом

3 фунта говядины от края, не разрезывая на части, выбить скалкой, посолить; ¼ фунта шпика нарезать ломтиками, горсть говяжьего сала, 1 луковицу, разрезанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон; когда утушится, обсыпать ее ложкой муки и тотчас же облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть раза два, потом переложить говядину в другую кастрюлю и процедить на нее сквозь сито соус, в котором она тушилась.

12 маринованных грибов перемыть в холодной воде, нашинковать поджарить на сковороде в 1 ложке масла, сложить в соус, долить ложку или две уксуса, смотря по вкусу, чтобы была приятная кислота.

Выдать:

1 фунт говядины. ¼ фунта шпика. 1 горсть говяжьего сала. 1 луковицу, соли. 12 маринованных грибов № 1559, 1560 или 1561. 1 ложку масла. Уксуса. 1 ложку муки.

331) Говядина жаркое обыкновенное

Взять 3–4 фунта говядины от края, перемыть в холодной воде, положить на сотейник, посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарезанной морковью, луковицей, сельдереем, петрушкой, подлить 1 стакан хлебного кваса, вставить в духовую печь; часто говядину переворачивать и поливать квасом. Когда говядина будет готова, слить соус в кастрюльку, слегка остудить, снять жир; пол-осьмушки масла растереть с ½ ложкой муки, развести этим соусом, мешая на плите лопаткой, пока мука с маслом не распустится совершенно. Сложить говядину на блюдо, нарезать ее ломтиками, облить соусом.

Выдать:

3-4 фунта говядины от края. 1 бутылку хлебного кваса. 1 морковь, 1 луковицу. 1 сельдерей, 1 петрушку. ½ ложки масла, ½ ложки муки.

Эту говядину можно подать:

а) с итальянскими макаронами № 800; в соуснике подать соус из шампиньонов № 184, разведя его соусом из-под говядины;

б) с разварным картофелем № 264; в) с картофельным пюре № 263; г) с картофельным пюре и зеленым горошком № 275; д) с жареным картофелем № 256; е) с пюре из брюквы № 283; ж) с пюре из лука № 285; з) с пюре из репы № 284; и) с пюре из чечевицы № 276; і) с пюре из фасоли № 287; к) с тушеными и жареными грибами и сморчками от № 269 до 271; л) с соусом из разных кореньев; м) с огурцами тушеными № 273; н) с пюре из сельдерея № 286; о) с пюре из моркови № 288; п) с соусом из каштанов № 289; р) с пюре из каштанов № 290; с) со всеми свежими и маринованными салатами от № 506 до 561; т) с морковью и зеленым горохом № 231; у) с кольраби № 233.

332) Говядина тушеная в горшке

Посолить кусок говядины, нашпиговать ветчиной или копченым языком и шпиком. Положить в горшок несколько ломтиков шпика или масла, кореньев, пряностей, положить на это говядину, влить вина, ложки 2 уксуса или лимонного сока, или сок из крыжовника, все это тушить на легком огне, подливая понемногу воды, так чтобы мясо поджарилось со всех сторон; когда мясо будет готово, вынуть его, с соуса снять жир, подлить еще, если надо, бульона, процедить, облить жаркое.

Выдать:

3 фунта говядины. ⅛ фунта шпика. ¼ фунта ветчины или копченый язык. 1 луковицу, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей. 1–2 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. ½-1

стакан вина. Уксуса или ½ лимона, или сок из крыжовника. ¼ фунта шпика или ⅛ фунта масла.

333) Говядина тушеная другим манером

Кусок говядины выбить хорошенько; в кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку, лаврового листа, английского перца, гвоздики, соли, ломтиками нарезанный лимон без зерен, кусок черного хлеба; на все это положить посоленное мясо, налить пивом или водой, накрыть плотно крышкой, тушить на легком огне. Когда мясо будет готово, скропить его уксусом, пивом или вином, еще потушить; сложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять с соуса жир, процедить, облить жаркое; можно огарнировать его картофелем, который сперва очистить, перемыть, сложить к говядине и с ней жарить.

Выдать:

3 фунта говядины. ¼ фунта шпика. 1 луковицу, 1 петрушку. 2–3 шт. лаврового листа. 15–20 зерен англ. перца. ½ лимона. 1 морковь, 2–3 гвоздики. Ржаного хлеба. Пива, уксуса или вина ¼ стакана. (½ гарнца картофеля).

334) Говядина жареная по-французски

Кусок мягкой говядины выбить хорошенько, посолить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, а потом в бумагу, обвязать, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом, смотреть, чтобы не пережарить и чтобы сок не вышел из говядины. Положить на блюдо, разрезать, огарнировать жареным картофелем.

Выдать:

3 фунта говядины. ¼ фунта масла. ¾ гарнца картофеля. Соли, перца.

Облить крепким соусом № 207 или соусом из хрена № 197.

335) Говядина жареная с яичницей (употребляемая на охоте)

Испечь яичницу из 6 яиц с вареной нашинкованной ветчиной, зеленым луком и маслом. Мягкий кусок говядины от края выбить скалкой в виде большого тонкого зраза, посолить, посыпать перцем, разложить наверху яичницу, мясо свернуть так, чтобы

имело форму продолговатой булки, вставить в печь, обложив малыми ломтиками шпика или кусками масла; подавая на стол, нарезать ломтиками и облить крепким соусом № 207.

Выдать:

3 фунта мягкой говядины. ½ ложки масла. 6 яиц. Зеленого лука. ½ фунта вареной ветчины. Соли, перца. ¼ фунта шпика или масла. На крепкий соус № 207.

336) Говядина тушеная с красным вином

3 фунта говядины хорошенько выбить, положить в кастрюлю или в горшок; положить туда же 1 луковицу, ложку зеленого мелкого лука, на дно и наверх — ломтики шпика и ветчины, морковь, соли, перца, ⅓ стакана красного вина, ¾ стакана сметаны; если меньше вина и сметаны, то долить немного бульона, накрыть крышкой, обмазать тестом, дать обсохнуть, вставить в горячую печь на 3 часа. Перед отпуском снять с соуса жир, вынуть шпик, влить 2 ложки уксуса, вскипятить, процедить, облить разрезанное на блюде мясо.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 луковицу, зеленого лука. 1 морковь. Соли. 15–20 зерен англ. перца. ⅛ фунта шпика, ⅛ фунта ветчины. ⅓ стакана красного вина. ¾ стакана сметаны. Уксуса. Стакана 2 ржаной муки.

337) Говядина по-португальски

Мягкий кусок говядины повесить в холодном месте, нашпиговать шпиком, посолить, осыпать перцем, гвоздиками, а после ржаной мелкой мукой, обжарить на вертеле, поливая маслом или на рашпоре; когда мука подрумянится, сложить мясо в кастрюлю, облить уксусом или соком из крыжовника, стаканом воды, положить цельную луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить, пока мясо не сделается мягким.

Выдать:

3 фунта говядины. ¼ фунта шпика. 2 ложки ржаной муки. ⅛ фунта масла. 1 стакан уксуса или сок из крыжовника. 2 ложки каперсов. 1 луковицу. Лимонной цедры. Перца, гвоздики.

Огарнировать маленькими котлетами из картофеля № 265, приготовленными из половины назначенной там пропорции.

338) Говядина по-английски

Мягкий кусок говядины от края или филей выбить хорошенько и на несколько дней намочить в уксусе пополам с водой, со специями № 1613. Вынув говядину, проколоть ее или прорезать ножом в нескольких местах, нафаршировать говяжьим жиром, истолченным с солью, перцем и гвоздиками, потом жарить на противне, поливая собственным ее соусом. Поджарить ½ ложки порошка из белых грибов или трюфелей, ½ или 1 стакан столового вина, несколько ломтиков лимона без зерен, мешать на огне, потом снять сверху жир, развести соусом, в котором жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

Выдать:

3 фунта мягкой говядины. Уксус со специями № 1613. ½ фунта говяжьего сала. 4–5 штук гвоздики. 4 зерна простого, 6 зерен английского перца. ½ ложки муки. 2 ложки каперсов. ½ ложки грибного порошка. ½ или 1 стакан вина. ½ лимона.

339) Говядина тушеная с картофельным пюре

Мягкий кусок говядины нашпиговать шпиком, тушить с маслом докрасна, прибавить кореньев и пряностей; когда будет готова, выложить на блюдо, в соус положить муки, развести бульоном, вскипятить, процедить, облить мясо.

Выдать:

3 фунта говядины. ⅛-¼ фунта шпика. 1–2 ложки масла. 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей. 1 сельдерей, 1 луковицу. ½ ложки муки. 2–3 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца.

Огарнировать соусом из сушеного зеленого горошка № 275, с картофельным пюре № 274, или картофельными фрикадельками, приготовленными следующим образом: отварить в соленой воде ½ гарнца очищенного картофеля, слить воду, протереть сквозь дуршлаг, мешать, пока не остынет, положить 2 яйца, ложку муки, размешать, выложить на доску, посыпанную мукой, скатать продолговатые шарики, обжарить их в горячем масле или фритюре.

340) Жаркое от котлетной части

Взять говядины, как на котлеты, с ребрами и частью филея, разрезать на части длиной в ладонь, шириной в 3 ребра; из каждого такого куска вынуть два крайних ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имело вид котлеты; выбить деревянным пестиком. Дно каменной кастрюльки выложить шпиком,

положить на них рядами котлеты, масла, ломтики лимона без зерен, накрыть крышкой, облепить тестом, вставить в печь как на хлебы; подать после на стол в той же кастрюльке.

Выдать:

4 фунта говядины — котлетную часть. ¼ фунта шпика. 1 морковь, 1 петрушку. 1 луковицу. Соли. 1 порей, 1 сельдерей. 3 ложки масла. ½ лимона.

341) Говядина-филей, тушеная с вином

Говядину нашпиговать шпиком, обжарить слегка на вертеле, поливая маслом и уксусом, а соус чтобы стекал на сотейник. Поджечь кусок сахара, всыпать муки, смешать с соусом, влить ½ или 1 стакан столового вина, немного уксуса и бульона, облить им разрезанную и в кастрюлю сложенную говядину, тушить на угольях до мягкости, часто переворачивая.

Выдать:

3 фунта говядины самой филей. ¼ фунта шпика. 1–2 ложки масла. 1–2 куска сахара. ½-1 стакан вина. ½ ложки муки. Уксуса, соли.

342) Говядина-филей по-венски

Очистить филей от жил и лишнего жира, положить в каменную чашку, облить уксусом пополам с водой, со специями № 1613, пусть полежит так 3–4 дня. Тогда, вынув из уксуса, нашпиговать шпиком, осыпать кругом мукой и жарить на вертеле на самом сильном огне, поливая маслом и сметаной; сок должен стекать на подставленный сотейник, потом всыпать в него ложку муки, влить 2–3 ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соусом сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелем.

Выдать:

3 фунта говядины от филейной части. Уксуса № 1613. Соли. ¼ фунта шпика. 3 ложки муки, 1 ложку масла. ½ стакана сметаны. ½ гарнца картофеля. 1–2 ложки масла.

343) Говядина-филей, шпигованный трюфелями или анчоусами

Филей очистить от жил и лишнего жира, скропить мадерой и лимонным соком, обсыпать солью, толченым перцем, оставить

так на три часа. Штук 5 трюфелей разрезать на тонкие длинные кусочки, нашпиговать ими филей, обвернуть в намазанную маслом бумагу, привязать к вертелу, жарить на большом огне, поливая маслом, или на противне в духовой печи; когда будет готово, снять бумагу; нарезать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крепким соусом № 207, с прибавлением оставшихся обрезков трюфелей и свежих 2–3 штук, подавать тотчас на стол.

Таким образом приготовляется филей, нашпигованный анчоусами, вдоль разрезанными, вынув из них косточки.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 рюмку мадеры. ½ лимона. 7–8 штук трюфелей или 10–20 анчоусов. 5 зерен английского перца, 5 зерен простого перца. 2–3 ложки масла. Соли.

344) Говядина-филей, жареная в бумаге

Кусок филея очистить от жил, нашпиговать шпиком, обложить луковицами, нарезанными ломтиками, посыпать толченым английским перцем, солью, скропить мадерой или лимонным соком, обвернуть в бумагу, намазанную маслом; обвязать веревочкой, жарить на вертеле, поливая маслом (масло и сок чтобы стекали в подставленный сотейник). Надо так распорядиться временем, чтобы жаркое подать на стол горячим, прямо с вертела, облить стекшим на сотейник соусом, вскипятить его с несколькими ломтиками лимона и мадерой.

Выдать:

3 фунта говядины. 3 луковицы. 10 зерен англ. перца. 2 ложки масла. ½ лимона. ½-1 стакана мадеры. ¼ фунта шпика.

Огарнировать жареным картофелем № 256 или тушеной красной капустой № 255.

345) Говядина-филей с сардинным маслом

Кусок говядины от филейной части очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину, осыпать 15–20 зернами английского перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом и жарить в печи, переворачивая. Когда будет готова, разрезать, переложить в масле поджаренным тертым хлебом, облить соусом от жаркого, в который положить маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 луковицу. 1 морковь, 1 сельдерей. 20 зерен англ. перца. 5–6 шт. лаврового листа. 1–2 ложки масла. 3 ложки тертого хрена. 1 ложку масла. 3 ложки рыжиков маринованных или белых грибов.

346) Говядина по-голландски

Приготовить говядину, как сказано в № 345, но вместо хрена можно переложить следующей массой: вымочить одну шотландскую селедку, выбрать кости, или 10 сардинок истолочь в ступке с 1 ложкой несоленого масла, положить на терке натертое 1 сырое яблоко, 1 испеченную в золе луковицу, кусок ржаного хлеба или ¼ французского белого хлеба, в молоке намоченного и выжатого, или 6–8 штук сваренного картофеля, зерен 5 английского толченого перца, мускатного ореха, 2 желтка, все это смешать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаной, смешанной с мукой, посыпать тертым хлебом и сыром; скропить маслом, вставить в печь ненадолго.

Выдать:

1 селедку, 2 ложки масла или 10 сардинок. 1 луковицу, 1 яблоко.

¼ французского белого хлеба или кусок ржаного хлеба, или 6–8 штук картофеля.

½ стакана молока. 5 зерен английского перца. 3 ложки сметаны, 1 ложку муки. 1 ложку тертой булки, 1 ложку тертого сыра.

Облить крепким соусом № 207.

347) Бифстекс

На бифстекс надо брать большой жирный филей, иначе бифстекс не будет сочен и мягок. Очистить от жил и жира с боков, оставить его в середине, разрезать поперек большими ломтями в 2 пальца толщиной, выбить деревянным пестиком, посолить, осыпать простым толченым перцем, намазать перышком прованским маслом и уксусом, оставить так в холодном месте часа на два. Перед самым отпуском распустить масло, обмакнуть в него каждый кусок и класть на раскаленную сковороду, не снимая ее с самого сильного огня, поджарить с обеих сторон, переворотив один раз только, смотреть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижав ножом, выходил из бифстекса

кровяной соус. Огарнировать мелким картофелем, обжаренным в 1½ ложках масла, и хреном, наскобленным ножом, облить тем же соусом, прибавить в него сливочного масла, лимонного сока, рубленной зеленой петрушки, или сливочное масло подать отдельно.

Выдать:

3 фунта говядины от филея. Соли, перца. 1 ложку прованского масла. ½ ложки уксуса, ⅜ фунта масла. ½ гарнца картофеля. Хрена. ¼ лимона. Зеленой петрушки. (Подать отдельно сливочного масла).

348) Бифстекс другим манером

Приготовить мясо, как сказано выше, но не обмакивать в масло. Раскалить сковородку и как можно скорее поджарить бифстекс с обеих сторон на самом сильном огне, тогда уже положить кусок масла и еще слегка поджарить. К горячему бифстексу подается масло из сардинок № 638.

349) Бифстекс третьим манером

Нарезать мясо ломтями, выбить скалкой, посыпать солью, перцем, кто хочет, обвалять каждый кусок в 2 ложках муки. В 2–3 ложках масла поджарить докрасна 2–3 мелко изрубленные луковицы, а потом на ту же раскаленную сковороду и масло положить ломтики бифстекса, поджарить с обеих сторон, подавать также с картофелем и хреном, облив тем же соусом.

350) Говядина жаркое рулеты

Взять довольно жирный филей, вырезать жилы, выбить деревянным пестиком в виде большого зраза; приготовить фарш из телятины № 122, прибавить несколько нарезанных трюфелей, намазать этой массой говядину, посолить, нарезать ветчины малыми ломтиками, разложить на фарш, на ветчину опять ряд фарша, и наконец на фарш положить омлет, испеченный из 3 яиц с ½ ложкой масла; так приготовленное мясо свернуть в трубку, обвернуть чистой тряпочкой, обвязать веревочкой и положить в кастрюлю, положив на дно обрезки говядины, несколько ломтиков шпика, нарезанные коренья и пряности, налить водой, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкой, поставить на плиту и

тушить, пока мясо не подрумянится слегка и не сделается мягким.

Взять тогда три стакана бульона, в котором тушилось мясо, положить в него 1 ложку муки, ½ ложки масла, вскипятить, процедить; соус этот должен быть светло-румяного цвета, с мяса снять тряпочку, положить на блюдо, облить этим соусом.

Выдать:

2½ фунта говядины, ¼ фунта шпика. 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 луковицу. 5–6 шт. лаврового листа. 15–20 зерен англ. перца. 1 ложку муки.

На фарш: ¾ фунта телятины. ½ французского белого хлеба. 1 луковицу, 1 яйцо. 4–5 трюфелей. Соли, английского перца. ½ фунта ветчины, 2 яйца. Всего ¼ фунта масла.

Огарнировать аморетками и мелким картофелем, отваренным в соленой воде и поджаренным в масле, или отваренной шариками нарезанной брюквой, или маринованными грибами.

351) Жаркое говядина

Жирный кусок филея очистить от жил, посолить, осыпать ломтиками лука, лавровым листом и лимонной цедрой, пусть полежит так несколько часов. Потом обжарить его на вертеле, поливая маслом, снять на блюдо, облить бульоном. Когда остынет, нарезать толстыми ломтиками и перед отпуском обмакнуть каждый кусок в растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рашпор на горячие уголья, поджарить с обеих сторон, подавать с жареным картофелем, облить соусом, стекшим с мяса, когда оно жарилось на вертеле.

Выдать:

3 фунта говядины от филейной части. 2 луковицы. 5–6 шт. лаврового листа. Цедру с ½ лимона. 2 ложки масла. Соли. ½ гарнца картофеля. (½ ложки масла).

352) Ростбиф

20 фунтов жирного мяса от толстого филея с филеем и костью посолить, положить на сотейник, облить 3–4 ложками масла, печь около двух часов в печке, истопленной как на хлеб, переворачивать, чтобы подрумянилось ровно со всех сторон, и обливать чаще собственным его соком или жарить на вертеле; подать на стол цельным или нарезанным ломтиками,

огарнировать жареным мелким картофелем и струганным хреном; стекший соус, с которого снять жир, подать в соуснике. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а мерзлое вставить в печь, ростбиф выйдет чрезвычайно хорош, если, разумеется, мясо будет жирное и свежее.

Выдать:

Говядины фунтов 20. 3–4 ложки масла. Картофеля, хрена. Такой кусок говядины можно подать на большом блюде человек на 18.

353) Ростбиф иначе

Или большой кусок говядины от мягкой филейной части перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить ½ стаканом прованского масла, оставить так до другого дня, часто переворачивая и обливая этим маслом, потом обвернуть бумагой, прикрепить к вертелу и жарить 3–4 часа, поливая собственным соком, который должен стекать на сотейник; далее поступить, как сказано выше.

354) Говядина вроде зразов по-итальянски

Разрезать говядину на толстые зразы или ломтики в палец толщиной, выбить хорошенько, посолить, поджарить их слегка в кастрюле с 1½ ложками масла, луковицей и разными кореньями; 2–3 ложки тертой булки поджарить в ½ ложке масла, прибавить 5–6 зерен толченого простого перца, 4 гвоздики, посыпать этим зразы, сложить один на другой, влить вина, 1½ стакана бульона, сок из ½ лимона, накрыть крышкой, тушить до мягкости; потом обсыпать ложкой муки, влить сметаны, положить каперсов, опять поставить на плиту на ¼ часа, прикрыв крышкой; подавая, облить процеженным этим же соусом.

Выдать:

3 фунта говядины. 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. 2–3 ложки тертой булки. 5–6 зерен простого перца. ¼ фунта масла. 4 гвоздики. ½-1 стакан вина. ½ лимона. 1 ложку муки. ½- 1 стакан сметаны. 2 ложки каперсов.

355) Говядина вроде зразов с кореньями

Кусок жирной говядины нарезать ломтями вроде зразов в

палец толщиной, выбить их хорошенько деревянным пестиком, посыпать английским перцем и лавровым листом. Нашинковать не очень мелко разных кореньев, а также крепкий маленький кочан капусты разрезать на несколько частей; все это сложить в кастрюлю в следующем порядке: сперва влить на дно растопленного масла, потом положить ряд кореньев, потом ряд зразов, посолить, опять кореньев, зразов и т. д., прижать все это плотно, налить стаканом жирного бульона, накрыть крышкой, замазать тестом, поставить на плиту, пусть тушится на легком огне в продолжение 2–3 часов.

Выдать:

3 фунта мягкой говядины. Соли, английского перца, лаврового листа. 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу. ½ фунта брюквы, 2 кольраби. 1 маленький кочан капусты. ¼ фунта масла.

356) Говядина вроде фаршированных зразов

Кусок говядины от филейной части разрезать на большие зразы, выбить их деревянным пестиком, потом порубить немного тупой стороной ножа и немного посолить. Один зраз мелко изрубить, прибавить немного жира, истолочь в ступке, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, английского и простого перца, размешать хорошенько и этим фаршем переложить зразы, накладывая их один на другой, наложить легкий пресс. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на них мясо, намазать сверху яйцом, посыпать хлебом, наверх положить также ломтики шпика или полить маслом, подлить стакан бульона; вставить в печь. Подавая, облить процеженным соусом, подлив бульона.

Выдать:

2½ фунта говядины от филейной части. ¼ фунта говяжьего сала. 2–3 яйца, 2 ложки тертой булки. 5 зерен английского, 5 зерен простого перца. ⅛ фунта шпика или ⅜ фунта масла.

357) Клопс

Кусок говядины от филейной части или от края разрезать на 6–9 кусков, выбить деревянным пестиком, а потом тупой стороной ножа, положить, оставить так часа на два. Дно кастрюли намазать маслом, положить лаврового листа, английского перца, потом ломти говядины, пересыпая каждый кусок мелко изрубленным луком и мукой или черным, на терке натертым

черствым хлебом, подлить ложки две воды, тушить под крышкой до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело, и подливая бульона. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать разварным картофелем. В соус положить с ½ стакана сметаны.

Выдать:

2½ фунта мягкой говядины. 4 ложки мелко изрубленного лука. Соли, перца, лаврового листа. (½ стакана сметаны). Ложку масла. ¾ гарнца картофеля. ½ фунта хлеба или ½ стакана муки.

358) Котлеты на сбитых белках

3 фунта мягкой говядины наскоблить ножом, растереть ложкой, положить 1 ложку сливочного масла, 1 французскую булку, намоченную в воде или в бульоне и выжатую, перцу, соли, 3 желтка и 3 сбитые белка, сделать круглые котлеты вроде клопсов, обвалять в муке, поджарить слегка на сковороде в масле, чтобы окрепли, переложить их в широкую кастрюлю, перелив туда же и масло, в котором жарились, прибавить еще масла, подлить немного бульона, тушить в кастрюле, накрыв крышкой. Подать с тем же соусом, в котором тушились, прибавить ложки 2 сметаны, или подать их с грибным соусом № 199.

Выдать:

3 фунта мягкой говядины. Всего ½ фунта масла. 1 французскую булку. 3 яйца. Соли, перца. (Сметаны). ½ стакана муки. На соус отдельно.

359) Зразы a la Nelson

Кусок говядины, лучше всего от филейной части, очистить от жил, мелко изрубить, вбить 2–3 яйца, смешать, положить на доску в виде большого блина толщиной в мизинец. Сварить грибов, мелко их изрубить, прибавить к ним сваренного и мелко изрубленного шпика, 2 изрубленных и в масле поджаренных луковицы, 2 ложки тертой булки, посолить, положить перцу, наложить этого фарша на мясо, свернуть в трубку и, подложив масла, тушить в кастрюле. Подавая на стол, разрезать на 7–8 частей, облить процеженным соусом, в который подлить бульона.

Выдать:

2½ фунта говядины. 3 яйца. ½ фунта грибов. 2 луковицы. 1–2 ложки масла. 3 ложки тертой булки. Перца, соли. ¼ фунта шпика.

360) Зразы рубленные с хреном

Изрубить кусок говядины, очистить от жил, вбить 2 желтка, 1 яйцо, смешать, наделать плоские круглые зразы, намазать их хреном, поджаренным с булкой в 1 ложке масла, посыпать мукой, мелко изрубленной и выжатой луковицей, сложить зразы в кастрюлю в растопленное масло, поджарить с одной стороны, влить стакана 2 бульона и тушить исподволь под крышкой. — Подавая на стол, огарнировать жареным или вареным картофелем, облить процеженным соусом, в котором жарились зразы.

Выдать:

3 фунта говядины. 3 яйца. 3–4 ложки тертого хрена. 3–4 ложки тертой булки. 1 луковицу. 1 ложку муки, 2–3 ложки масла. ½ гарнца картофеля.

Вместо хрена перекладывать зразы тушеной кислой капустой.

361) Зразы рубленые

Кусок говядины наскоблить ножом, очистить от жил, смешать с мелко изрубленным почечным салом, вбить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перца, 2 ложки сметаны или ложку масла, размешать, сделать небольшие плоские зразы и жарить в горячем масле; когда будут готовы, прибавить ½-1 стакан сметаны и тушить некоторое время под крышкой, подливая бульона; сложив их на блюдо, облить тем же соусом.

Выдать:

2½ фунта говядины без костей. ¼ фунта почечного сала. 2 яйца. Соли. ½ французского белого хлеба. 5 зерен простого, 5 зерен английского перца. 2 ложки сметаны или ⅛ фунта масла. 1 ложку масла. (½-1 стакан сметаны).

В эти зразы можно также не класть стакана сметаны, а поджарить их в одном масле и, подавая, облить соусом из сардинок № 181; бульон для этого соуса можно сварить из оставшихся обрезков и жил от зразов с прибавлением кореньев и пряностей.

362) Зразы литовские фаршированные

Кусок говядины без костей от края, ссека или филея разрезать на тонкие зразы, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцем, оставить так на ½ часа. Поджарить в масле 2 мелко изрубленные луковицы, смешать с ржаным тертым хлебом или булкой, положить соли, перца, мускатного ореха, 4–8

рубленных отварных белых грибов или шампиньонов, 1 яйцо, смешать, положить этого фарша на каждый зраз, свернуть в трубочку (если кто не умеет хорошо свернуть их, то перевязать каждый нитками), обсыпать мукой, положить в кастрюлю в растопленное почечное сало или масло, тушить под крышкой на легком огне; когда поджарится со всех сторон, подлить стакана 2 бульона; если соус выкипит, подлить вторично.

В этот бульон можно влить стакан сметаны, немного грибного бульона, положить горсть тертого ржаного хлеба, вскипятить, облить им на блюде зразы.

Выдать:

2½ фунта говядины без костей. Соли, перца, мускатного ореха. 2 луковицы. ½ ложки масла. ½ французского белого хлеба или ¼ фунта ржаного хлеба. ⅛ фунта грибов. 1 яйцо. ¼ фунта почечного сала. Или ¼ фунта масла. (½ или 1 стакан сметаны).

363) Зразы без фарша с картофелем, кашей и проч.

2½ фунта говядины без костей нарезать довольно большими ломтиками в палец толщиной, выбить хорошенько с одной стороны деревянным пестиком, а потом с той же стороны тупой стороной ножа, посолить, посыпать перцем, через час свернуть в трубочку, обвалять в муке; ¼ фунта масла распустить в кастрюле, когда масло закипит, положить зразы, подрумянить их со всех сторон, положить 1 мелко изрубленную луковицу, тогда налить бульоном, чтобы их покрыло, накрыть крышкой и тушить так с 1½ часа, потом подлить еще бульона так, чтобы соуса было не менее 3 стаканов, процедить.

Выдать:

2½ фунта мягкой говядины. 2 ложки масла. Соли, перца. 3–4 ложки сметаны. 2 ложки муки. 1 луковицу.

Эти зразы, как и зразы № 362, подаются:

а) с картофелем: ½ гарнца картофеля отварить, очистить, положить к зразам и вместе тушить, пока картофель не подрумянится;

б) с картофельным пюре № 263;

в) с крутой гречневой кашей: сварить крутую кашу, как обыкновенно, из 1 фунта круп и ложки масла, обложить на блюде зразы, облить соусом;

г) с рассыпчатой кашей: из мелких гречневых круп № 814;

д) с итальянскими макаронами: ¾ фунта макаронов отварить в соленой воде, откинуть на решето, сложить в кастрюлю, положить 1½ ложки масла, ложки 2 сметаны, поставить на плиту,

накрыть крышкой, дать постоять так с ½ часа. Сложа на блюде вместе с зразами, обсыпать макароны 2 ложками тертого сыра.

364) Котлеты битые из говядины

Взять кусок говядины, котлетную часть, разрезать так, чтобы при каждой котлетке была косточка, выбить, посолить, посыпать перцем, каждую котлетку обвалять в муке, поджарить в масле с обеих сторон, положить их в кастрюлю, влить ½ стакана вина, 1½ стакана бульона, тушить до мягкости, незадолго до отпуска опустить несколько ломтиков лимона без зерен. Огарнировать луком, приготовленным следующим образом: отварить несколько луковиц в воде, потом очистить, налить бульоном, положить ложку масла, тушить до мягкости.

Выдать:

3-4 фунта говядины. Соли, перца. 2 ложки муки. ⅓ лимона. 2–3 ложки масла. ½ стакана вина. 10–12 луковиц мелких.

365) Котлеты рубленые из говядины под соусом

2½ фунта говядины без костей от ссека очистить от больших жил, очень мелко изрубить, посолить, положить английского толченого перца, французского белого хлеба, намоченного в воде и выжатого, смешать, сделать котлеты, намазать их с обеих сторон яйцом, обсыпать сухарями, сделанными из корки, срезанной с булки, положить на сковороду в горячее масло, поджарить с обеих сторон.

Выдать:

2½ фунта говядины. 1 французский белый хлеб. 6-10 зерен английского перца, соли. 1 яйцо. ¼ фунта масла.

Эти котлеты подаются:

а) с красным соусом № 176, 177, 178–185;

б) с картофельным пюре и зеленым сушеным горошком № 263 и 275;

в) с соусом из зеленого гороха № 229;

г) с соусом из зеленой фасоли № 237;

д) с морковью и горохом № 231;

е) с соусом из зелени № 246;

ж) с щавелем № 274, со свеклой № 244, с пюре из моркови № 288, из репы № 284, из сельдерея № 286.

366) Соус из мозгов с лимонным соком

1 ложку муки поджарить в ложке масла, разрезать пополам

очищенную луковицу, налить все это 2–3 стаканами бульона, положить соли, влить немного лимонного сока, положить мелко изрубленной лимонной цедры, вскипятить, процедить, всыпать зеленой петрушки и укропа. Мозги очистить от плевок, сварить в соленой воде с уксусом и английским перцем, остудить, нарезать ломтиками и, обмакнув в яйцо и сухари, поджарить, сложить на блюдо, облить вышеупомянутым соусом.

Выдать:

1 ложку муки. 1 ложку масла (1 луковицу). ½ лимона. 1–2 куска сахара. Мозги из 2-х голов бычачьих. 2 яйца. 5–6 сухарей. 1½ ложки масла. Или облить соусом красным № 177 или 178.

367) Бигос из оставшегося жаркого или вареной говядины, или телятины

½ ложки муки поджарить в ложке масла, развести бульоном или кипяченой водой, вскипятить, положить 2–3 четырехугольными кусочками нарезанные соленые огурца или 3–4 большие кисловатые яблока, вскипятить; если соус слишком жидок, всыпать ложки 2 тертой булки или хлеба, наконец положить малыми четырехугольными кусочками нарезанное мясо, вскипятить 2–3 раза, подать.

Выдать:

Телятину или говядину. ½ ложки муки. 2 ложки булки или хлеба. 3–4 яблока или 2–3 соленых огурца. 1 ложку масла.

368) Воловий рубец

Рубцы очистить следующим образом: вынуть из внутренности убитого вола, коровы или теленка и, не опуская их на землю, прорезать малое отверстие и, выпустив нечистоту, выворотить осторожно грязной стороной наружу, зашить крепко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вымыть щеткой в воде, часто ее переменяя, и потому лучше мыть в реке, потом опустить их в умеренно горячую воду, мешать лопаткой; когда черная плевка начнет отставать от рубца, влить холодной воды, очистить, мочить в холодной воде 24 часа, каждые 4 часа переменяя воду, потом вымыть хорошенько, разрезать каждый кусок вдоль пополам, опустить в кипяток, вынуть, выскоблить ножом до совершенной чистоты, осушить его, разложив на стол, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, кто любит, рубленным чесноком и шампиньонами, свернуть их в продолговатый рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить холодной водой, закипятить, потом поставить в горячую печь, накрыв крышкой на 4 часа и более; когда упреет до мягкости, а

соус выкипит до соусной густоты, вынуть из печки, очистить от ниток, нарезать кусками, сложить на блюдо, полить сверху маслом, посыпать тертым хлебом с сыром пармезаном, поставить в горячую печку, чтобы подрумянилось, подавать.

369) Воловий рубец под соусом

Очистить ¼ воловьего рубца, как сказано в предыдущем № 368, нарезать кусочками, сложить в горшок с жирным куском мяса, кореньями и пряностями, налить водой, сварить до мягкости; когда соус выкипит до 3–4 стаканов, тогда ложку муки поджарить в ½ ложке масла, развести этим процеженным соусом, вскипятить, облить сложенные на глубокое блюдо рубцы.

Огарнировать обалянкой следующей: 1 стакан молока, ⅔ стакана растопленного почечного сала, вскипятить, всыпать ⅔ стакана смоленских круп или крупичатой муки; когда погустеет, посолить, положить немного перца, майорана, размешать, наполнить этим воловью кишку, перевязать ниткой оба конца, сварить в воде, нарезать кусочками, огарнировать рубец.

Выдать:

⅓-¼ воловьего рубца. 1 фунт говядины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, 2–3 луковицы. 3–4 шт. лаврового листа. 15–20 зерен англ. перца. 1 стакан молока. ⅔ стакана растопленного почечного сала. ⅔ стакана смоленских круп или муки. Майорана, соли, перца. 1 ложку муки, ½ ложки масла.

Примечание. Чтобы обед стоил дешевле, из рубцов можно сделать два кушанья, а именно: не уваривать соус до 2 стаканов, но налить рубцы большим количеством воды, приготовить бульон с картофелем, а рубцы подать отдельно на второе кушанье под соусом.

370) Язык бычачий

Взять бычачий язык, сварить в воде с кореньями и пряностями, вынуть, снять кожу, нарезать ломтиками, сложить на блюдо, огарнировать соусом из зеленого горошка и картофельным пюре № 263 и № 275, соусом из зеленой фасоли № 237 или 238, пюре из белой фасоли № 287, соусом из шпината № 246 и проч.

Или облить его соусом красным № 176, 177 и 178 или кисло-сладким № 185.

371) Солонина и соус из печенки воловьей

Взять 2½-3 фунта солонины без костей, вымыть ее хорошенько, отварить в воде, сложить на блюдо, разрезать, огарнировать вареным картофелем или соусом из зеленого горошка и картофельным пюре, или подать к ней хрен с уксусом или горчицу. На бульоне, в котором варилась солонина, можно варить борщ польский и разные щи.

372) Соус из печенки

Отварить в воде, мелко изрубить, налить бульоном, положить перца, кусок корицы, ½ стакана коринки или кишмиша, 1 ложку масла поджарить с мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от печенки, вскипятить, поджечь куска 2 сахара, влить по вкусу ложки 2 уксуса, все это смешать с печенкой, накрыть крышкой, положить мелко изрубленное яблоко, тушить некоторое время, подавать.

Б) ТЕЛЯТИНА

Примечание. Телятину, которая подается к столу вареной, а не жареной, нужно разрубить сперва на порции, опустить в кипяток, вскипятить раза два, снять накипь, процедить, дать устояться, телятину же перемыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, налить тем же бульоном, осторожно сливая. — На жаркое на 6–8 человек нужно взять целую заднюю маленькую четверть телятины весом от 4½ до 5 фунтов, если же вырезывается одно мясо из большой четверти весом от 10 или более фунтов, то вырезать только 3 фунта.

Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13 до 18 > > > 2 >

От 19 до 24 > > > 3 >

373) Телятина жаркое обыкновенное

Заднюю четверть телятины весом около 5 фунтов вымыть, мочить в воде несколько часов, потом облить уксусом, посолить, жарить на вертеле на большом огне, поливая 1–2 ложками масла, смотря по тому, как жирна телятина. Если же жарить на противне, то подлить несколько ложек воды, положить березовые лучинки крест-накрест, на них телятину, часто ее переворачивать и поливать маслом (⅛ фунта), чтобы была сочна и рассыпчата. Переложить на блюдо, посыпать 2 толчеными сухарями, облить тем же соусом. Кусок телятины, в 10–15 фунтов, жарится не менее 1½ часа, а весом в 4½-5 фунтов — около ¾ часа. Подавать к ней кислую капусту и прочие свежие и маринованные салаты от № 506 до № 516. Каждое жаркое на 6–8 человек лучше подавать на стол цельным; если же разрезанным, то нужно разрезать его острым ножом, сложить все части, чтобы имели вид цельного жаркого, тогда подавать. Из оставшихся от жаркого костей можно сварить суп, как например, похлебку из картофеля (можно прибавить 1–1½ фунта говядины), кореньев, ⅓ гарнца картофеля, зеленой петрушки и укропа. Оставшееся же жаркое можно на другой день нарезать ломтиками, поджарить на сковороде с ложкой масла, подливая бульона, и положить туда же застывший соус от жаркого; подавая, посыпать зеленью; подать отдельно самую свежую сметану.

Примечание. При задней части телятины и баранины продается жирная сетка, из которой можно приготовить сальник

№ 403, 849 и 850.

374) Жаркое телятина шпигованная

Хороший, жирный кусок телятины от задней четверти мочить в молоке 2 часа, вымыть в воде, выжать, вытереть, посолить, нашпиговать шпиком, жарить на вертеле, поливая маслом, которое должно стекать на подставленную сковороду; когда поджарится со всех сторон и будет готова, выложить на блюдо, обсыпать сухарями, облить стекшим соусом.

Выдать:

3 или 4 фунта телятины. Молока. ⅛-¼ фунта шпика. 1 ложку масла.

375) Жаркое телятина с бешемелем

Заднюю четверть телятины мочить в молоке часа два, вымыть, выжать, вытереть, посолить, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда уже почти будет готова, полить бешемелем, опять обжарить, повторить это несколько раз; подавая, облить соусом, стекшим на противень; чтобы бешемель не стекал, лучше снять телятину с вертела на противень, покрыть ее густым бешемелем, можно смазать яйцом и поджарить в печи. Или когда телятина почти будет готова, нарезать ее ломтиками, сложить так, чтобы имела вид цельного жаркого, каждый ломтик перекладывая бешемелем, сверху покрыть также бешемелем, сгладить, смазать яйцом, вставить в печь, подавать; в таком случае нужно более бешемеля.

Бешемель же приготовить следующим образом: распустить в кастрюльке 1½ ложки масла, всыпать ½ стакана муки, слегка поджарить, развести 1 стаканом сырых сливок или молока, прокипятить хорошенько мешая, отставить, положить соли, кто хочет, немного мускатного ореха.

Выдать:

Четверть телятины весом 4½-5 фунтов. ⅛ фунта масла. Молока бутылки 2–3. Соли. На бешемель: 1½-2 ложки масла. ½ или 1 стакан муки. 1–2 стакана сливок или молока. 1 яйцо. Мускатного ореха.

376) Жаркое телятина по-аматерски (Пропорция на 20–25 человек)

Заднюю четверть от хорошего жирного теленка посолить с вечера, зашить в чистую салфетку или полотно, закопать в хорошую землю, в яму глубиной 2 аршина. На другой день, т. е. через 12 часов, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашнего белого сыра № 1457, не слишком свежего и жирного, натереть его на терке так, чтобы было его стакана 4, прибавить несколько ложек сметаны, побольше зеленого лука-сеянца, укропа, зеленой петрушки, смешать. Телятину порезать в трех местах до самой кости и намазать внутри этой густой массой. Продеть сквозь эти три ломтя тоненькие березовые лучинки, чтобы при оборачивании жаркого не выпал фарш и весь кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле, поливая маслом и соусом, который будет стекать на сотейник; положить на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями. Подается к нему какой-нибудь салат.

Выдать:

15-20 фунтов телятины. ¾ фунта шпика. ½ фунта масла. 3–4 сухаря или хлеба. Сыра стакана 4. Сметаны 1 стакан. Зеленого лука сеянца. Укропа, зеленой петрушки.

377) Жаркое телятина с макаронами

Заднюю или переднюю часть телятины изжарить, как обыкновенно, с 1 ложкой масла, потом нарезать ее большими пластами, посолить, посыпать слегка перцем, сложить на железный лист, намазанный ½ ложкой масла.

½ фунта макарон отварить в соленой воде, откинуть на решето, смешать с 1½ ложками растопленного масла, положить немного тертого сыра, 1 яйцо, смешать, разложить на куски телятины, вставить в горячую печь минут на 15–20.

Макароны можно иногда перемешать с мелко нарезанной вареной ветчиной.

Выдать:

3 или 4½ фунта телятины. ½ фунта макарон. Соли, английского перца. 2–3 ложки тертого сыра. Яйцо. 3 ложки масла. (½ фунта ветчины)

Переложить на блюдо, облить крепким соусом с лимоном № 207.

378) Жаркое телятина с соусом из икры

Кусок телятины нашпиговать шпиком, на дно кастрюли

положить также самые тоненькие ломтики шпика и кореньев, наверх телятину, влить 1½ стакана бульона, ¾ стакана вина, немного лаврового листа, английского перца, гвоздики, лимонной цедры, тушить под крышкой до мягкости.

Выдать:

3-4½ фунта телятины. ¼-⅛ фунта шпика или масла. 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. 3–4 шт. лаврового листа. 10–15 зерен английского перца. 3–4 гвоздики. Цедру с ⅓ лимона. ¾ стакана вина.

Переложив на блюдо, нарезать ломтиками, облить соусом из икры № 206.

379) Котлеты битые из телятины

Взять телячьи котлеты, очистить мясо от жил, при каждой косточке оставить мяса, выбить его хорошенько, посолить, обмакнуть каждую котлетку в яйцо, обсыпать сухарями, положить на сковороду на горячее масло, поджарить с обеих сторон, но так, чтобы они были сочны и желтоватого цвета.

Выдать:

9 котлеток. 1 яйцо. 3–4 сухаря. ¼ фунта масла.

а) подавая, облить их соусом, в котором жарились, подлив ложки 2–3 бульона; подать к ним какой-нибудь салат;

б) или облить соусом № 176, в таком случае огарнировать пикулями или отваренными нарезанными аморетками;

в) с соусом из зеленого горошка, с картофелем или картофельным пюре;

г) или облить соусом № 178;

д) или соусом № 177 или № 185.

380) Котлеты рубленные с соусом

Взять телятины от передней лопатки или вырезать филей, очистить от жил, мелко изрубить; сделать котлеты, вложить косточки, намазать разбитым яйцом, обсыпать сухарями, положить на горячее масло на сковороду, поджарить с обеих сторон. Облить соусом красным № 176.

Выдать:

2½ фунта телятины. ½ фунта почечного сала. 1 яйцо, 4–5 сухарей. ¼ фунта масла.

381) Котлеты другим манером

Телятину очистить от жил, мелко изрубить, посолить, всыпать 2–3 зерна толченого английского перца, соли, положить ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого или несколько штук отваренного картофеля, ½ ложки масла, размешать хорошенько, мелко изрубить, сделать 12 котлет, если есть, то вложить косточки, намазать яйцом, обсыпать сухарями, поджарить в масле с обеих сторон.

Выдать:

2½ фунта телятины. Соли. 2–3 зерна английского перца. 1–2 яйца, 5 сухарей. ½ французского белого хлеба. Или 3–5 штук картофеля. ¼ фунта масла. Облить красным соусом № 176, 178 или 177.

381) Котлеты битые с мозгами

Приготовить котлеты, как сказано выше в № 379, поджарить их в 1 ложке масла с одной стороны, перевернуть, положить на них телячьи мозги, отваренные в соленой воде с уксусом и нарезанные ломтиками в ½ пальца толщиной, посыпать сверху булкой; скропить ½ ложкой масла, поставить в печь.

Между тем распустить 1 ложку масла, поджарить в нем мелко изрубленную луковицу и зеленую петрушку, взять другую половину оставшихся сырых мозгов, протереть их сквозь сито, положить в масло, влить 2–3 ложки сметаны, мешать на плите, пока не погустеют; когда немного остынет, вбить 2 желтка, облить этой массой сложенные на блюдо котлеты, посыпать сухарями, вставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

9 котлет. Мозги из 2 телячьих голов. Соли, уксуса. 2½ ложки масла. 2–3 ложки сметаны. ½ луковицы, зеленой петрушки. 2 желтка, 3–4 сухаря.

383) Котлеты битые со сметаной и сардинками

Изжарить битые котлеты № 379. В масло, в котором они жарились, всыпать ложку муки, влить 1½ стакана бульона, 2 ложки сметаны, ложку уксуса, продолговатыми кусочками нарезанные, очищенные и вымоченные сардинки или селедку, вскипятить хорошенько, облить котлеты.

Выдать: 9 котлеток. 2 ложки масла, 1 яйцо. 5–6 сухарей. 1 ложку муки, 2 ложки сметаны. 1 селедку или сардинок. Уксуса.

384) Котлеты рубленые с рисом

Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантом из теста, намазать маслом, в котором жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жареные рубленые котлеты № 380, переложить каждую отваренным в жирном бульоне рассыпчатым рисом. Скропить маслом, поставить в печь на ½ часа; подавая, подлить немного белого соуса № 208, остальной подать в соуснике.

Выдать:

2½ фунта телятины. 2–3 зерна англ. перца. ½ франц. белого хлеба. 1 яйцо, 5–6 сухарей. Соли. 2 ложки масла, 1 стакан риса. На соус № 208 или 209.

385) Котлеты в слоеном тесте

Взять битые или рубленые сырые котлеты, не мазав их яйцом и сухарями, завернуть каждую в тонко раскатанное слоеное тесто, смазать яйцом, посыпать 3–4 сухарями и — в горячую печь. Переложить на блюдо, облить крепким соусом № 207, или подавать к бульону.

Выдать:

На котлеты № 379 или 380, только не нужно масла. На слоеное тесто № 149. На крепкий соус № 207.

386) Котлеты с бешемелем из сметаны или молока

Приготовить котлеты рубленые или битые № 379 или 380, не намазывая яйцом и сухарями, положить их на противень, намазанный ½ ложкой масла, покрыть каждую котлету сверху бешемелем, можно посыпать сыром, поставить в печь. Бешемель приготовить следующим образом: 1½ ложки масла, ½ стакана муки, вскипятить раз 5, влить ¾ стакана сметаны, вскипятить, мешая несколько раз, чтобы погустело, остудить, можно сверху смазать яйцом.

Выдать:

2½ фунта телятины. ½ франц. хлеба. Соли, перца. ½ ложки масла. Или 9 котлеток и ½ ложки масла. На бешемель: 1½ ложки масла. ½ стакана муки. Соли. ¾ стакана сметаны или ½ стакана молока или сливок. ⅛ фунта сыра.

387) Фаршированная жареная грудинка

Жирную телячью грудинку посолить, нафаршировать следующим фаршем: истолочь сухари, смешать с 1½ ложкой масла, горстью зеленой петрушки или укропа, размешать хорошенько, наложить этого фарша под верхнюю кожицу, намазать яйцом, посыпать сухарями, облить маслом, вставить на сковородке в печь. — Косточки из грудинки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее; огарнировать жареным картофелем.

Выдать:

1 грудинку. 8–9 сухарей. Горсть укропа или зеленой петрушки. 1 яйцо, 2 ложки масла.

388) Грудинка вареная с изюмом

Не очень жирную грудинку разрезать на части по два ребра, раз вскипятить, снять накипь, вынуть, перемыть в холодной воде, посолить, налить тем же процеженным бульоном, варить с кореньями и пряностями до мягкости, ½ стакана муки поджарить в 1½ ложках масла, развести 3–4 стаканами процеженного телячьего бульона, вскипятить несколько раз, всыпать ½ стакана вымытого и перебранного кишмиша, несколько ломтиков лимона без зерен, 1–2 куска сахара, ¼ стакана столового вина, положить в этот соус телятины и еще раз вскипятить.

Выдать:

1 грудинку или 3 фунта телятины от передней лопатки. 1 морковь, ½ петрушки. ½ сельдерея, ½ порея. 1–2 шт. лаврового листа. (5-10 зерен англ. перца). 1½ ложки масла, ½ стакана муки. ½ стакана кишмиша. 1 рюмку столового вина. ¼ лимона, 1–2 куска сахара.

389) Фрикасе из грудинки или телячьей лопатки с рисом

Грудинку сварить как сказано в предыдущем № 388; ложку масла, ложку муки смешать, поджарить, развести 3–4 стаканами бульона, в котором варилась грудинка или вообще телятина, положить ломтика 2 лимона без зерен, вскипятить, процедить, всыпать немного зеленой петрушки, вбить 2–3 желтка, подогреть; мешая, облить на блюде грудинку, огарнировать в бульоне отваренным рисом.

Выдать:

Грудинку или 2½-3 фунта телятины. 1 морковь, ½ порея, ½ петрушки. ½ сельдерея, (1 луковицу). (1–2 шт. лаврового листа). (5-10 зерен англ. перца). 1 ложку масла, 1 ложку муки. 2–3 желтка, 1 стакан риса. Зеленой петрушки. 1 ломтик лимона.

390) Грудинка вареная с соей и корнишонами

Из грудинки вынуть кости, сварить с кореньями до мягкости, как сказано в № 388. Взять 2 стакана этого бульона, положить в него 1 ложку муки, растертую с 1 ложкой масла, положить 1–2 куска сахара, ½ стакана сотерна, кусок сухого бульона, вскипятить, положить ½ стакана корнишонов, которые сперва нужно вымочить, чтобы не были слишком кислы, и разрезать каждый на 4 части, влить ложки две английской соли, вскипятить, облить на блюде грудинку.

391) Грудинка или телятина вареная под соусом из сметаны

Сварить грудинку или телятину, как сказано в № 388, опустить в приготовленный соус № 195, раз вскипятить.

Выдать:

1 большую грудинку или 3 фунта телятины. 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея. ½ порея, (луковицу). (1–2 шт. лаврового листа). 5-10 зерен англ. перца. На соус № 195: 1½ ложки масла, ½-¾ стакана муки. 1–1½ стакана сметаны, зелени. (15–20 шт. маринованного крыжовника).

392) Грудинка жареная под красным соусом

Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, отварить в кипятке, вынуть, перемыть в холодной воде, посолить. В кастрюлю влить ½ стакана вина, ложки 2 уксуса, 2 стакана бульона из телятины, положить 3 луковицы, нашпигованные 9 гвоздиками, несколько ломтиков лимона без зерен, 2–3 шт. лаврового листа и наконец цельную грудинку, сварить до мягкости, вынуть грудинку, положить под пресс, остудить, разрезать продолговатыми кусочками; каждый кусок грудинки обмакнуть в яйцо, посыпать сухарями, поджарить в масле с обеих сторон, сложить на блюдо, облить следующим соусом: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульоном от грудинки, положить 2–3 куска

сахара: поджечь 1 кусок сахара, развести ложкой бульона, вскипятить, влить в соус, вскипятить, процедить, положить ½ стакана изюма, еще раз вскипятить.

Выдать:

1 большую грудинку. ½ стакана вина. Уксуса, соли. 2–3 луковицы, 6–9 гвоздик. 2–3 шт. лаврового листа. ¼ лимона. 1 яйцо, 4–5 сухарей. ¼ фунта масла, 1 ложку муки. ½ стакана изюма, 3–4 куска сахара.

393) Грудинка вареная или телятина с раками и цветной капустой

Разрезать на куски грудинку или телятину от передней лопатки, или курицу, раз вскипятить, вынуть, перемыть в холодной воде, посолить, налить процеженным тем же бульоном и варить до мягкости с кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры, сока и зеленой петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять 3–4 стакана этого бульона, положить муки, растертой с ложкой ракового масла, вскипятить, процедить, положить в него 20–30 отваренных раковых шеек и ножек, цветную капусту, отдельно отваренную в бульоне, также штук 12 спаржи, вскипятить, облить мясо.

Выдать:

1 грудинку, или большую курицу, или 2½ фунта телятины. 1 морковь, ½ петрушки. ½ сельдерея, ½ порея. (1–2 шт. лаврового листа). 10–15 зерен английского перца. ¼ лимона. Зеленой петрушки. ½ стакана муки. 20–30 раков. 1–2 головки цветной капусты, 6-12 штук спаржи. 2 ложки масла.

394) Жареные битки из телятины

Кусок телятины мелко изрубить, положить в нее почечного сала или жира, 1 французский белый хлеб, намоченный в молоке и выжатый, ¼ чайной ложечки мускатного цвета и английского перца, 1 яйцо, зеленого лука, все это мелко изрубить, сделать вроде небольших плоских круглых котлеток, намазать их яйцом, осыпать сухарями, сделанными из оставшейся корки, положить в кастрюлю на раскаленное масло, поджарить с обеих сторон, влить 1–2 стакана сметаны, вскипятить, положить ½ ложки муки, растертой с ½ ложкой масла, вскипятить опять, подавать.

Выдать:

2½ фунта телятины. ¼ фунта почечного сала. 1 французский

белый хлеб. ½ стакана молока. ¼ чайной ложки мускатного цвета. 2 яйца. Английского перца, зеленого лука. Ложку муки, 2 ложки масла. Соли. 1–2 стакана сметаны.

В масле, в котором будут жариться битки, можно сперва поджарить 1 или 2 мелко изрубленные луковицы.

395) Жареные битки из телятины с соусом

Телятину изрубить очень мелко с почечным салом, 1 французским белым хлебом, намоченном в молоке и выжатом, положить соли, английского перца, мускатного ореха, 1–2 яйца, сделать довольно большие плоские шарики, обваливая их в яйце и сухарях, положить на сковороду на раскаленное масло, поджарить. Морковь или репу сварить в воде с солью, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить в кастрюлю, посыпать мукой, положить сливочного масла, 1 стакан сливок, зеленой петрушки и укропа, вскипятить, подать с битками.

Выдать:

2½ фунта телятины. ¼ фунта почечного сала. 1 французский белый хлеб. Соли, английского перца, мускатного ореха. 1–2 яйца, 2 ложки масла. Моркови или репы фунта 2. ½ ложки муки, ½ ложки сливочного масла. 1 стакан сливок. Зеленой петрушки, укропа, соли.

Или подать их с соусом из свеклы № 244, или с соусом из щавеля, шпината и проч.

396) Битки из телятины с лазанками

Телятину нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, изрубленной луковицей и тертым хлебом, положить на 2 ложки раскаленного масла, тушить на легком огне под крышкой.

Приготовить лазанок № 780, половину назначенной там пропорции, отварить их в соленой воде, откинуть на решето, перелить холодной водой, поджарить в масле, осыпать зеленой петрушкой, положить 1 яйцо, 2 ложки сметаны, мускатного ореха. Намазать кастрюлю маслом, в котором жарилась телятина, посыпать сухарями, положить ряд лазанок, ряд телятины, опять ряд лазанок, ряд телятины и т. д., вставить в печь; когда будет готово, выложить на блюдо в виде пудинга.

Выдать:

2½ фунта телятины. 1 луковицу. Хлеба, 1 яйцо. 2–3 ложки сметаны. Зеленой петрушки, соли, мускатного ореха. 2–3 сухаря,

2–3 ложки масла. На лазанки: 1½ стакана муки, 1 яйцо.

397) Жаркое телятина с вишнями

Взять кусок телятины без костей от задней четверти, вымыть, слегка посолить, прорезать концом ножа отверстий 20–30 и в каждое положить по 1 или по 2 вишни без косточек; когда телятина кругом будет так нашпигована вишнями, положить ее на сотейник, полить маслом, посыпать немного толченым кардамоном и корицей, поставить в горячую печь; когда зарумянится, опять полить маслом, посыпать мукой, поставить в печь, накрыть крышкой, когда в половину будет готова, подлить ½ стакана мадеры, ½ стакана вишневого сиропа, 1 стакан бульона, масла и варить под крышкой, часто поливая соусом, пока телятина не будет готова. Сложить на блюдо, облить тем же соусом, прибавить в него, если надо будет, еще несколько ложек бульона.

Выдать:

3 фунта телятины. 1½ стакана, т. е. ½ фунта вишен. 3 зерна кардамона. ¼ чайной ложечки корицы. ½ стакана мадеры. ½ стакана вишневого сиропа. 2 ложки масла, 1 ложку муки, соли.

398) Жареная телячья головка и ножки под красным соусом

Взять очищенную телячью головку, разрезать ее пополам, вынуть мозги (которые употребить на другое кушанье), вместе с очищенными ножками средней величины отварить головку в воде с солью, перцем, лавровым листом и кореньями. Когда будут готовы, вынуть и перемыть в холодной воде, выбрать кости, нарезать кусками или ломтиками, положить под пресс; когда остынут, обвалять каждый кусок в яйце и сухарях, поджарить в масле.

Выдать:

1 головку и 2 ножки, или без головки, 6 ножек телячьих. 10–15 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, (1 луковицу). 6 сухарей, 2–3 ложки масла, 2 яйца.

Облить соусом красным с вином № 178, или кисло-сладким соусом № 185. Оставшийся же бульон варить долее с оставшимися костями, прибавить еще масла; употребить его для какого-нибудь майонеза или заливного; летом выйдет из него 6 стаканов, а зимой до 9 стаканов ланспика. Или сваренные ножки

разрезать на части, обмакнуть каждый кусок в кляр № 228, и потом поджарить в 2 ложках масла; в таком случае на 6 человек достаточно 4-х ножек.

399) Вареная телячья головка и ножки под белым соусом

Головку и ножки очистить, вымыть, сварить в воде с солью, кореньями и пряностями; когда будут готовы, вынуть из бульона, опустить в холодную воду, вымыть, снять с костей мясо, разрезать на порции. Ложку масла, муку вскипятить мешая, развести 3 стаканами бульона, в котором варилась головка, прокипятить хорошенько, прибавить 1 стакан сметаны или сливок, 2–3 куска сахара, лимонного сока, вскипятить, процедить. Можно положить в этот соус ложки 2 каперсов или ½ стакана изюма; положить также разрезанную головку и ножки, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на вольвант из слоеного теста № 411.

Выдать:

1 головку и 2 ножки, или без головки, 6 ножек телячьих. 10–15 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, 1 луковицу. ½ ложки масла, ½ стакана муки. 1 стакан сметаны или сливок. 2–3 куска сахара, ½ лимона. 2 ложки каперсов или ½ ст. изюма.

Оставшиеся кости варить долее в оставшемся бульоне, очистить белками; употребить на заливное или майонез, см. № 398.

400) Телячья головка фаршированная

Очистить, сварить головку с кореньями, пряностями и солью, разрезать на части, отрезать красное мясо, изрубить это мясо мелко, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную в масле, 2 яйца, мозги, отваренные в соленой воде, 1 французский белый хлеб, намоченный в молоке и выжатый, мускатного ореха, 5–6 зерен английского перца, размешать все это хорошенько и класть этого фарша по 1½ ложки на каждый ломтик разрезанной головки. Осыпать сухарями, скропить маслом, переложить на намазанный маслом лист или сковороду, поставить в печь, подрумянить, сложить на блюдо.

Выдать:

1 большую телячью головку. 1 морковь, 1 петрушку. 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковицу. 10–15 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа. 2 яйца, соли. 1 франц. белый хлеб, ½

стакана молока. Мускатного ореха, 5–6 зерен англ. перца. 3–4 сухаря, 2–3 ложки масла.

Подавая, облить красным соусом № 176 с аморетками, из оставшегося бульона сварить летом 4, а зимой до 6 стаканов ланспика, прибавить говядины, уксуса и проч.

Или вареную головку подать цельной и к ней хрен со сметаной.

401) Пудинг из мозгов

Мозги из 2 телячьих или из одной бычачьей головы отварить в соленой воде с уксусом, остудить, протереть сквозь сито, вбить 6 желтков, положить немного английского перца, соли, ложку масла, мускатного ореха, зеленого укропа, размешать, сбить 6 белков, размешать, сложить в форму, намазанную маслом и осыпанную сухарями, поставить в печь или на пар, минут на 20.

Выдать:

Мозги из 2-х больших голов телячьих. Соли, мускатного ореха, английского перца. Зеленого укропа. 5–6 яиц, 2 сухаря. 1½ ложки масла.

402) Телячья печенка шпигованная, жареная целиком

Взять печенки, нашпиговать ее шпиком, положить в кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарезанного шпика, масла, кореньев, пряностей, накрыть крышкой, тушить до готовности, переворачивая на все стороны, чтобы подрумянилось; когда будет готова, вынуть печенку, в соус же всыпать ложку муки, влить 1½ стакана бульона, ½ стакана сметаны, размешать, вскипятить, процедить, облить ломтиками нарезанную печенку.

Выдать:

1 печенку телячью. ⅛ фунта шпика. ½ моркови, ½ порея, ½ петрушки. ½ сельдерея, ½ луковицы. 2–3 шт. лаврового листа, 10–15 зерен англ. перца. 4–5 гвоздики. 1½ ложки масла, ½ стакана сметаны, 1 ложку муки.

403) Сальник из печенки телячьей

Обварить печенку кипятком, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла,

½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, перца простого и английского по 6 зерен, мускатного ореха, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную в ½ ложке масла. Наполнить этим фаршем телячью сетку, которая покрывает рубец, и испечь в печке.

Выдать:

1 печенку телячью. 1 луковицу. Соли. 6 зерен английского и 6 зерен простого перца. ½ французского белого хлеба. ½ стакана молока, 2 ложки сметаны, 4 желтка. Мускатного ореха. 1½ ложки масла. Телячью сетку.

404) Телячья печенка, тушеная под соусом

Взять одну большую телячью печенку, вымыть в воде, намочить на 4 часа в молоко, перемыть в воде, снять верхнюю кожицу, нарезать поперек ломтиками в палец толщиной, выбить слегка деревянным пестиком, посыпать солью, немного толченым английским и простым перцем и толченой гвоздикой, осыпать со всех сторон мукой, поджарив на сковородке в масле, но так, чтобы, проколов их вилкой, показывалась еще кровь; тогда сложить в кастрюлю, залить следующим соусом: ½ мелко изрубленной луковицы поджарить в масле, прибавить ложку муки, поджарить, влить 1 стакан бульона, ½ стакана вина, 2–3 куска сахара, 1½ лота сухого бульона, ложку лимонного сока, вскипятить все это, мешая, процедить сквозь сито, облить в кастрюлю сложенную печенку, поставить на легкий огонь, вскипятить раза два-три, подавать с картофелем.

Выдать:

1 большую или 2 маленькие печенки телячьи. Молока, соли. 3 зерна английского, 3 зерна простого перца. ½ луковицы. ½ стакана столового вина. 2–3 куска сахара. 1½ лота сухого бульона. 1 ложку лимонного сока. 2 ложки масла.

405) Телячий рубец под соусом

Вымыть рубец в холодной воде, обварить кипятком, опять вымыть, вырезать комки, выжать, сварить в соленой воде до мягкости. Разбить 2–4 желтка, положить немного сока лимонного, 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, ½ ложки картофельной муки, выбить хорошенько, развести 2 стаканами кипящего бульона, вскипятить мешая, положить отдельно отваренного изюма или коринки, смешать, облить мелко

нарезанные рубцы.

Выдать:

Телячий рубец. 2–4 желтка. ¼ лимона. ½ ложки картофельной муки. 1 ложку масла, 2 ложки сметаны. ½ стакана изюма или коринки. Подается также с обалянкой № 369.

406) Телячий рубец под соусом с мозгами

Вычистить рубец, сварить до мягкости в соленой воде, разрезать на несколько частей, положить на тарелку, накрыть дном другой тарелки, положить на нее камень, оставить так на 1 час; потом вынуть их, обмакнуть в яйцо, осыпать сухарями, поджарить в масле. Точно так же поступить с мозгами: отварить их в соленой воде, остудить, разрезать, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле, сложить и то и другое рядами на блюдо.

Выдать:

Телячьи рубцы. Мозги из одной головы. 2–3 яйца, 6–8 сухарей. ¼ фунта масла.

Облить соусом № 176 с лимонным соком и вином.

407) Пилав из вареной или жареной телятины

Небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, всыпать ½ ложки муки, размешать, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить, процедить, положить зеленого укропа и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелких шампиньонов, ложки 3 уксуса от шампиньонов, всыпать в этот соус маленькими кусочками нарезанную вареную телятину или говядину, вскипятить, сложить на блюдо, смешать с рисом и сверху покрыть рисом, поставить в печь, чтобы подрумянилось. Рис же сперва разварить в бульоне, подливая его понемногу, чтобы рис был рассыпчатый.

Выдать:

Вареной телятины или говядины фунта 2. 1 небольшую луковицу. 1 ложку масла, 1 ложку муки. ½-1 стакана сметаны. Зеленой петрушки. Укропа, соли. 1½ стакана риса. 2 ложки шампиньонов. Ложки 3 уксуса от шампиньонов.

Или просто 1½ стакана разваренного в бульоне риса смешать с вареной, мелко нарезанной говядиной или телятиной, посолить, положить 1 или 2 ложки масла, вставить ненадолго в печь.

408) Тартины с телячьими мозгами

Мозги из одной телячьей головы опустить в холодную воду, снять верхнюю кожицу, опустить в соленый кипяток с уксусом и 1 луковицей, сварить, вынуть, остудить, нарезать ломтиками, положить на ломтики белого хлеба, намазанные с обеих сторон растопленным маслом, смазать сверху следующим соусом: ½ ложки масла, ½ ложки муки поджарить слегка, развести ½ стаканом бульона, положить 2–3 мелко изрубленных шампиньона, вскипятить; сверху эти тартины посыпать рубленым зеленым луком-сеянцем, вставить ненадолго в печь.

Выдать:

Мозги из одной головы телячьей. Уксуса, соли, 1 луковицу. 1–1¼ французского белого хлеба. 1½ ложки масла, ½ ложки муки. 2–3 шампиньона, зеленого лука.

409) Тартины из почек

Изжарить в масле телячьи почки, нарезать ломтиками; французский белый хлеб нарезать также ломтиками, намазать с обеих сторон растопленным маслом, на каждый ломтик положить почки, скропить маслом, в котором жарились почки, посыпать тертым пармезаном, опять скропить маслом, вставить в печь, чтобы зарумянилось, переложить на тарелку, облить стекшим соусом.

Выдать:

2 телячьи почки. 1–1¼ французского белого хлеба, т. е. ⅝ фунта. 2 ложки тертого пармезана, 2 ложки масла.

410) Тартины из телятины с пармезаном

Французский белый хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон растопленным маслом, положить на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпать тертым пармезаном, скропить маслом, вставить в печь, чтобы зарумянилось.

Выдать:

⅝ французского белого хлеба. 2 ложки тертого пармезана. 1½ ложки масла. Телятину.

411) Головка телячья с соусом из чернослива

Телячью головку очистить как можно лучше, снять с костей, вымыть, сварить с кореньями и пряностями, разрезать на куски.

Ложку муки, ложку масла вскипятить с 2 стаканами бульона, поджечь кусок сахара, смешать все вместе, положить 2 куска сахара, сок из ½ лимона, ½ фунта вымытого чернослива, кипятить, пока чернослив не уварится, сложить головку на вольвант, облить соусом. Вольвант же приготовить следующим образом: приготовить слоеного теста № 149, испечь из него кружок с рантом, переложить на блюдо, положить н него телячью головку или курицу и проч., облить соусом.

Выдать:

1 большую головку телячью, или 1 небольшую и ножки телячьи. 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку. 1 ложку муки, ⅛ фунта масла. 3 куска сахара, ½ лимона. ½ фунта, т. е. 1½ стакана чернослива. На слоеное тесто: ½ фунта масла. 2 стакана, т. е. ⅔ фунта муки.

Оставшийся же бульон вместе с оставшимися разрубленными костями, с фунтом мяса, с уксусом варить долее, приготовить из него ландспик для заливного или для майонеза, выйдет ланспика летом 4, а зимой до 6 стаканов.

В) БАРАНИНА

412) Баранина жаркое обыкновенное

Мягкий кусок баранины в 3 фунта, или заднюю небольшую четверть в 4½ фунта, выбить хорошенько, вымочить, вымыть, нашпиговать луком-шарлотом или, кто любит, чесноком, посолить, положить на сотейник, подлить ложки 2–3 воды и жарить исподволь в печи, часто поливая собственным ее соусом. Подавая, снять с соуса жир.

К этому жаркому подается:

а) гречневая крутая каша, сваренная из 1 фунта круп;

б) картофельное пюре № 263;

в) соус из лука от № 190 до 192.

г) или какой-нибудь салат;

д) с фасолью: отварить ее в соленой воде до половины готовности, потом обложить ею баранину и вместе с фасолью жарить ее.

413) Жаркое баранина с соусом из сметаны

Баранину очистить от жира, плевок и жил, выбить хорошенько, нашпиговать шпиком, жарить на вертеле или в печи, поливая сметаной, подавать с этим же соусом и к ней гречневую крутую кашу.

Выдать:

3 или 4½ фунта баранины. (¼ фунта шпика). 1 стакан сметаны. 1 фунт гречневой крупы, т. е. 2½ стакана. Соли.

414) Жаркое баранина с мелкими луковицами или луком-шарлотом

Вымытый, выжатый и выбитый кусок баранины натереть солью, тушить до половины готовности в кастрюле с кореньями и пряностями, налив уксусом пополам с водой. Вынуть, обсыпать тертой булкой или мукой; распустить в кастрюле кусок масла, положить в него мясо и жарить так до мягкости, подливая бульона, в котором варилась сначала баранина; огарнировать луком-шарлотом, который, очистить от верхней кожицы, тушить в кастрюле вместе с бараниной.

Выдать:

3 фунта баранины. 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковицу. 2–3 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. Уксуса, соли. ¼ французской булки. Или 1 ложку муки, 1–2 ложки масла. 2 стакана лука-шарлота.

415) Баранина наподобие серны

Взять заднюю четверть баранины, подержать в погребе 3–4 дня, срезать жир и кожицу, налить 2 бутылками уксуса, т. е. столько, чтобы ее покрыло. ½ ложки английского перца, 5–6 ложек можжевеловых ягод истолочь, 10 штук лаврового листа всыпать в уксус, держать так 5 дней, каждый день переворачивая мясо, потом перемыть его в чистой воде, нашпиговать ½ фунта копченого шпика, жарить на противне, поливая 2 ложками масла. Когда будет почти готова, облить сметаной; когда сметана сделается желтоватого цвета, переложить баранину на блюдо, разрезать, облить процеженным соусом.

Выдать:

Заднюю четверть баранины. Уксуса. ½ ложки английского перца. 5–6 ложек можжевеловых ягод. 10 штук лаврового листа. ½ фунта копченого шпика. 2 ложки масла, ⅓ стакана сметаны.

416) Жаркое баранья грудинка

Обваренную и с кореньями сваренную грудинку разрезать, немного посолить. Распустить ложку масла, поджарить в нем 2 изрубленные луковицы, всыпать ложку муки, развести бульоном из баранины, вскипятить, влить 1 стакан сметаны, еще раз вскипятить, вбить 3 желтка, подогреть, облить им сложенную на блюдо баранину, поставить в печь на ½ часа.

Выдать:

Грудинку. 1 морковь, ½ петрушки. ½ сельдерея, ½ порея. 3 луковицы. 2–3 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. 1 ложку масла, 1 ложку муки. 1 стакана сметаны, 3 желтка.

417) Бараньи котлеты, жареные в кляре и огарнированные пюре из лука

1 стакан муки и ¼ фунта масла вскипятить раз пять, развести 1 бутылкой цельного молока, прокипятить хорошенько. Очистить

10 луковиц, нарезать ломтиками, влить 2 стакана бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито. Это пюре положить в приготовленный бешемель, прокипятить, прибавить соли. Котлеты приготовить следующим образом: взять баранью котлетную часть, нарезать котлеты, оставить при каждой косточку, выбить хорошенько, обрезать жилки. ⅛ фунта масла распустить на сковороде, поджарить в нем котлеты с обеих сторон, посолив их, сложить на блюдо, остудить. Между тем приготовить кляр № 228. 1 фунт русского масла или фритюра разогреть в кастрюле до самого горячего состояния, так, чтобы пошел дым, обмакнуть каждую котлетку в кляр и жарить в масле по 3 или 4 штуки; когда подрумянится, сложить на блюдо в кружок, в середину положить пюре из лука, облить соусом следующим: ⅛ фунта сухого бульона распустить в ½ стакане воды, вскипятить, облить котлеты.

Выдать:

Бараньих котлет 9. ⅛ фунта масла. 1 фунт русского масла или фритюра. ⅛ фунта сухого бульона. На пюре из лука: 10 луковиц. 1 стакан муки. 1 бутылку молока. ¼ фунта масла. На кляр: 1 стакан муки. 5 яиц. 6 ложек масла.

418) Котлеты бараньи рубленные с картофельной кашей

Взять баранью лопатку, вырезать мясо, выбить жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, ½ французского белого хлеба, намоченного и выжатого, посолить, посыпать перцем, размешать хорошенько, сделать котлеты и так оставить на 1 час. Потом обвалять в яйце, посыпать сухарями и жарить в растопленном масле, сложить на блюдо, переложить картофельной кашей № 263, облить соусом, т. е. маслом, в котором жарились котлеты, разведя его бульоном.

Выдать:

2½-3 фунта баранины. 2 желтка. ½ французского белого хлеба. Перца, соли. 1 яйцо, 5–6 сухарей. 2 ложки масла. На картофельное пюре: ¾ гарнца картофеля. 1½ стакана молока, 1 ложку масла.

419) Грудинка баранья с соусом из тмина

Сварить грудинку до мягкости с солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки, беспрестанно мешая; когда поджарится, всыпать 1 ложку тмина,

ложку сахара; развести бульоном, в котором варилась грудинка; влить ложки 2 уксуса; вскипятить, когда соус погустеет, облить им сложенное на блюдо мясо.

Выдать:

1 грудинку. 1 морковь, ½ петрушки. ½ сельдерея, ½ порея. 2 луковицы, соли.

На соус: 1 ложку масла, 1 ложку муки. 1 ложку тмина, 1 ложку сахара. Уксуса.

Примечание. Из этой грудинки можно сварить суп № 52, грудинку же вынуть и подать отдельно под соусом со сметаной № 195, положить в этот соус немного разварного картофеля.

420) Пилав турецкий

Кусок жирной баранины, лучше всего от грудинки, сварить в воде с кореньями и куском сухого бульона. Обложить блюдо рантом из теста, испечь. Сварить на этом же бульоне густую рисовую кашу, прибавить в него, кто хочет, чернослив; когда остынет, можно вбить 2–3 желтка, положить ½ ложки масла, мускатного ореха, посолить, размешать. Часть каши сложить на блюдо, на нее положить ломтиками нарезанную грудинку, облить вышесказанным бульоном, потом опять ряд риса, грудинку и на самый верх рис, посыпать сухарями и вставить в печь, чтобы подрумянилось.

Выдать:

1 грудинку или 2½ фунта баранины. 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея. 2 луковицы, 10–15 зерен англ. перца. 1–2 шт. лаврового листа. 1½ или 2 лота сухого бульона. 1⅓ стакана риса, (2–3 желтка). ½ ложки масла, мускатного ореха. Соли, 3–4 сухаря. На рант: 2 яйца, 1½ стакана муки.

421) Баранина под соусом с вином

Кусок баранины разрезать на части, вскипятить раза два, перемыть в холодной воде, налить процеженным тем же бульоном, сварить до мягкости, положить соли, 2 луковицы, лаврового листа и английского перца. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки, развести бульоном, влить немного лимонного сока, положить баранину, вскипятить, наконец прибавить столового вина, 2–3 куска сахара; перед отпуском вбить 2–3 желтка, подогреть.

Выдать:

3 фунта баранины. 2 луковицы, соли. 10–15 зерен англ. перца. 1 ложку масла, 1 ложку муки. ¼ лимона, ½-1 стакана столового вина. 2–3 куска сахара, 2–3 желтка.

422) Сальник из ливера и печенки бараньей

Ливер и печенку отварить в воде с кореньями, откинуть на решето, мелко изрубить, положить 2–3 яйца, тертой булки, соли, английского и простого перца, 1 стакан изрубленного бараньего сала, ½ ложки масла, поджаренного с луковицей. Кастрюлю обложить бараньей сеткой, которая покрывает рубец, положить в нее приготовленную массу, вставить на 1 час не в слишком горячую печь. Подавая, выложить на блюдо в виде пудинга.

Баранье сало можно сперва растопить и влить около ¾ стакана, а вместо масла с луком всыпать ½ стакана коринки.

Выдать:

Ливер и печенку. 1 морковь, ½ петрушки. ½ сельдерея, 1 луковицу. 2–3 шт. лаврового листа. 10–15 зерен англ. перца. ½ франц. белого хлеба, 2–3 яйца. Соли, английского и простого перца. 1 стакан изрубленного бараньего сала. (½ ложки масла и луковицу). Или ½ стакана коринки. Сетку баранью.

Г) СВИНИНА

423) Жареный фаршированный поросенок

Целого небольшого поросенка очистить хорошенько, вытереть солью сверху и внутри, нафаршировать, зашить, жарить на вертеле на большом огне, часто поливая 1–2 ложками масла; верхняя кожица должна быть непременно докрасна поджарена.

Такого поросенка можно жарить на противне в печи; положить на противень березовые лучинки крест-накрест, на них поросенка с подогнутыми ногами и жарить целый час, поливая маслом (½ фунта).

Фарш приготовить следующий: отварить, изрубить печенку и ливер от поросенка, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, положить ложку масла, яиц, коринки, гвоздики, перца, немного сахара, прибавить ½ французской булки, намоченной в воде и выжатой, размешать, истолочь все вместе, нафаршировать поросенка. Имея большого 6-8-фунтового поросенка, можно отрезать головку, лапки и проч. весом 3 фунта, употребить их на суп, а середину нафаршировать, как сказано выше, и изжарить.

Выдать:

1 поросенок в 3–4 фунта. 1–2 ложки масла, чтобы изжарить его. На фарш: 1–2 яйца, ⅛ фунта масла. ½ стакана коринки, 10 штук гвоздики. Перца английского и простого по 10 зерен. Сахара 2–3 куска, соли. ½ французского белого хлеба.

Этот поросенок подается иногда холодным, в особенности в день Светлого Христова Воскресенья. Чтобы изжарить и нафаршировать цельного большого поросенка, надо взять фарша двойную пропорцию и для того прибавить кусок телячьей печенки.

424) Поросенок вареный под соусом

Поросенка очистить, налить кипятком, положить кореньев и пряностей, соли, сварить до мягкости. — 1½ ложки масла, ¾ стакана муки, вскипятить мешая, развести 3–4 стаканами этого бульона, влить 1 стакан или более сметаны, лимонного сока, кипятить хорошенько, постоянно мешая, процедить сквозь сито, прибавить, кто хочет, 2 ложки каперсов или штук 12 картофеля, положить в соус поросенка, раз вскипятить, подавать. Можно прибавить также 1 рюмку столового вина и 1–2 куска сахара и зелени.

Выдать:

3-4 ф. поросенка. 1 морковь, ½ петрушки. ½ сельдерея, ½ порея. 1 луковицу, соли, 2–3 шт. лаврового листа. 10–15 зерен английского перца. На соус: 1½ ложки масла, ¾ стакана муки. (1–2 стакана сметаны, ½ лимона). 2 ложки каперсов или штук 12 картофеля или 1 рюмку вина и 1–2 куска сахара.

425) Поросенок вареный с хреном и со сметаной

Сварить поросенка как сказано в № 424, облить соусом из хрена со сметаной № 197.

426) Жаркое свинина

Взять кусок свежей несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 суток следующим образом: облить мясо 1 стаканом уксуса, ½ стакана прованского масла, 1 стаканом мадеры, посыпать горстью перца, горстью лаврового листа, 1 луковицей, положить эстрагона и немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть и жарить ее на вертеле, перед большим огнем, поливая тем же уксусом, в котором мокла; изжарить до половины готовности, потом переложить на сотейник, облить тем же уксусом, накрыть бумагой и жарить в печи. Подавая, облить соусом № 207, прибавить в него соуса, в котором жарилась свинина.

Выдать:

3 фунта свинины. Уксуса, ½ стакана прованского масла. 1 стакан мадеры. Перца, лаврового листа. 1 луковицу. Эстрагона, соли. На крепкий соус № 207.

427) Вареный окорок молодого вепря

Свежий окорок от небольшого молодого вепря, так, чтобы шпика было на нем на ¼ вершка толщины, положить в каменную чашку на 2 дня; налить уксусом, вскипяченным с гвоздиками, лавровым листом, английским перцем, ½ чайной ложечкой селитры и немного соли. Вынуть из уксуса, сварить в воде до мягкости, снять верхнюю кожицу, посыпать 1 ложкой мелкого сахара, ½ ложечкой корицы, переложить на сотейник, вставить в печь, чтобы сахар подрумянился; подавать с макаронами № 800, или с соусом из щавеля № 274, или со шпинатом № 246, или с зеленым горошком № 275 и картофельным пюре № 263.

428) Жаркое свинина с соусом из чернослива

Небольшой кусок от свежего окорока выбить, снять кожу, вымочить в холодной воде, положить в кастрюлю, влить ½ или 1 стакан вина, ½ стакана уксуса, 1½ стакана воды, всыпать немного соли, лаврового листа, английского перца, можжевеловых ягод, тушить под крышкой на плите, часто переворачивая мясо; ½ фунта чернослива разварить в воде, протереть сквозь сито, смешать с поджаренной в масле тертой булкой, положить немного сахара, корицы, развести соусом из-под жаркого, вскипятить, облить разрезанное на блюде мясо.

Выдать:

3 фунта свинины. ½-1 стакан сотерна, ½ стакана уксуса. 8-10 шт. лаврового листа, ½ горсти перца. 1 горсть можжевеловых ягод. 1¼ стакана чернослива. Или ½-1 стакан вишневого сока. ¼ французского белого хлеба. ½ ложки масла, 4–5 кусков сахара. ½ чайной ложечки корицы.

Вместо чернослива можно употребить вишневый сок.

429) Жаркое свинина шпигованная

Свежий окорок выбить хорошенько, вымочить в воде, снять кожу, нашпиговать шпиком, посолить. Взять противень, на дно посыпать нарезанного лука, немного петрушки, лаврового листа, английского перца и гвоздики, положить на все это свинину, облить маслом, жарить, поливая ее собственным соусом. Кусок сухого бульона распустить в ½ стакане воды, снять с соуса из-под жаркого жир, смешать с распущенным сухим бульоном, прибавить каперсов или лука-шарлота, поджаренного в жире, собранном с соуса, или маринованных боровиков, или рыжиков, вскипятить, облить сложенное на блюдо жаркое. В соус этот можно также прибавить ложки 2 вина или соли.

Выдать:

3 фунта свинины. ⅛ фунта шпика. 2 луковицы, ½ петрушки. 5–6 зерен англ. перца, соли. 10 штук гвоздики. 1 ложку масла.

На соус: 2½ лота сухого бульона.

2-3 ложки каперсов, или 1 стакан лука-шарлота, или ложки 4 маринованных боровиков.

(2 ложки вина или соли).

430) Свежая свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками

Вымыть свиную грудинку, перерубить косточки, сделать ножом большое отверстие между костями и мясом и нафаршировать следующим образом: нашинковать маленький кочан свежей или кислой капусты, смешать с 5 кислыми яблоками, мелко нарезанными, ложкой масла, нафаршировать грудинку, зашить, посыпать мелко нарезанной луковицей, подлить ложки 3 воды и жарить в печи.

Выдать:

Грудинку. Маленький кочан свежей или 2 стакана кислой капусты. 5 кислых яблок, 1 ложку масла, 1 луковицу.

431) Свежая свиная грудинка с соусом из слив, яблок или вишен

Грудинку разрубить на несколько частей, сварить в соленой воде, когда остынет, осыпать хорошенько тертым хлебом, поджарить с обеих сторон в печке на противне, вымазанном 1 ложкой масла. 2 ложки вишневого, яблочного пюре или пюре из слив с медом или с сахаром, развести 2 стаканами бульона или воды, прибавить соли, если надо, сахара, ½ чайной ложечки корицы, 5 штук толченой гвоздики, лимонной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, облить грудинку.

Выдать:

Грудинку. Хлеба, 1 ложку масла. 2 ложки вишневого, яблочного пюре или пюре из слив. (2–3 куска сахара). ½ чайной ложки корицы, 5 штук гвоздики. Цедры с ¼ лимона. 3 ложки мадеры или портвейна.

432) Жаркое свинина маринованная

Взять кусок свежей свинины как на жаркое, снять кожу, натереть солью, намочить на целую неделю в уксусе, вскипяченном с лавровым листом, перцем, корицей, гвоздикой и луковицей. Потом вынуть из уксуса, выжать, нашинковать 2 гвоздиками и вершком корицы, жарить на противне, подливая сперва воды, а потом подливая соусом, который будет с нее стекать. За час перед отпуском посыпать тертым черным хлебом, ½ ложкой мелко изрубленной лимонной цедры и жарить, не поливая уже более соусом.

Соус из вишен № 200 или соус № 201 подаются к такому жаркому.

433) Котлеты из свинины

Взять свинину — котлетную часть, разрезать так, чтобы при каждой косточке было мясо, выбить его хорошенько деревянным пестиком, посолить, посыпать перцем, намазать 1 яйцом, посыпать 5–6 сухарями, сложить на сковороду на 2 ложки раскаленного масла, поджарить с обеих сторон на плите.

Или другим манером: 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в ложке масла, когда остынет, вбить 3 яйца, размешать, намазать тем котлеты, посыпать 5–6 сухарями; положить на сковороду или противень, намазанный 1½ ложками масла, вставить в печь.

Подавать с соусом следующим:

а) 1 ложку муки поджарить в 1 ложке масла, развести 1½ стаканами бульона, вскипятить в нем ½ стакана тертого хрена;

б) или вместо хрена употребить 2 ложки корнишонов, точно так вскипятить с соусом;

в) или облить крепким соусом № 207;

г) или облить соусом с луком-шарлотом № 191;

д) подать с зеленым сушеным горошком № 275 и с картофельным пюре № 263;

е) облить котлеты вишневым сиропом, но только те котлеты, которые намазаны одним яйцом без лука и посыпаны сухарями.

434) Верещака

Свежую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон в кастрюле, подложить свежего шпика. Переложить в другую кастрюлю, влить воды и столько свекольного рассола, чтобы вкус был кисловатый, положить 5 зерен английского и 5 зерен простого перца, 1 мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько, наконец всыпать ложки 4 тертого хлеба, но чтобы соус не слишком был густ, размешать; вскипятить.

Выдать:

Свиную грудинку. ¼ фунта свежего шпика. Свекольного рассола. 1 луковицу. Простого и английского перца по 5 зерен. Хлеба ржаного, соли.

435) Вареная свежепросольная ветчина

Кусок свежепросольной ветчины вымыть хорошенько, а если давно уже посолена, то мочить в воде часа два, потом сварить до мягкости, прокалывая вилкой. Перед отпуском снять верхнюю

кожу, нарезать ломтиками, сложить на блюдо. Подавать холодной или горячей: в последнем случае огарнировать разварным картофелем № 254 или каким-нибудь соусом из зелени или кореньев, или подать к ней горчицу и хрен с уксусом.

436) Вареная копченая ветчина

Намочить на ночь в холодную воду, утром вымыть в кипятке, вытереть дочиста пшеничными отрубями, еще раз сполоснуть в холодной воде, завязать в салфетку, налить холодной водой, варить сначала на большом, а потом на малом огне, смотреть, чтобы не переварилась.

Если подается холодной, то пусть и остынет в воде, в которой варилась.

437) Печеная копченая ветчина

Большой копченый окорок, т. е. заднюю четверть вепря намочить на ночь в холодную воду, утром вымыть в кипятке, вытереть дочиста пшеничными отрубями, сполоснуть в чистой холодной воде, вытереть досуха. Испечь вместе со ржаным хлебом, т. е. облепить его со всех сторон тестом, приготовленном на хлебе, всадить в печь и вынуть из печи также вместе с хлебами, но не снимать теста, пока оно не остынет. Тогда очистить окорок ножом, вытереть, подрезать верхнюю кожицу, отворотить ее, нашпиговать красиво гвоздикой полосками или клеточками, посыпать 1 чайной ложечкой мелкого сахара и чайной ложечкой мелкой корицы, вставить в печь на несколько минут, чтобы сахар распустился и слегка подрумянился. Так приготовленный окорок подается на стол в день Светлого Христова Воскресенья.

Когда, через несколько дней, мясо все будет срезано, тогда кожу и оставшиеся кости изрубить на несколько частей и класть понемногу и того и другого для вкуса в борщ, во щи из щавеля, или крапивы, из шпината и пр.

438) Голова старого вепря и прочие жаркие, подаваемые холодными на стол в день Светлого Христова Воскресенья

Самую красивую копченую голову старого вепря очистить и сварить как копченый окорок № 436, положив на блюдо, убрать уши и морду красиво выстриженной белой бумагой и зеленью.

439) Жаркое серна или оленина

Кусок серны или оленины выбить хорошенько, вымыть, очистить, натереть хорошенько солью, толченым английским перцем, гвоздикой, можжевеловыми ягодами, обсыпать лавровым листом и, кто любит, розмарином (листьями), залить кипящим уксусом, поставить так на целую неделю в холодное место, каждый день переворачивая мясо. Вынув, нашпиговать шпиком и изжарить на противне, обложив мясо ломтиками шпика и смазывая маслом. Когда изжарится, остудить, убрать ландспиком.

440) Жаркое лось или серна

Выбить кусок лося или серны, положить в муравленый горшок, налить остывшим уже уксусом, вскипяченным с солью и пряностями № 1613, так, чтобы покрыло мясо. Поставить в холодное место, каждый день переворачивать. Потом вынуть мясо, нашинковать шпик, обвалять его в истолченном английском или простом перце, в гвоздиках и майоране, прорезать ножом небольшие отверстия в мясе, вложить в них шпик. Обложить весь кусок ломтиками шпика, обжарить слегка в горячей печи, переложить в кастрюлю, облить стекшим с него соком, сняв с него сперва жир, влить 1½ стакана уксуса, ½ стакана вина, кусок сухого бульона, накрыть плотно крышкой, тушить на легком огне до мягкости. Когда будет готово, сложить на блюдо, остудить, убрать ланспиком или покрыть соусом, в котором тушилось жаркое; этот соус надо в таком случае уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустел.

441) Жаркое говядина маринованная

Хороший жирный кусок говядины обвязать полотном, выбить хорошенько; сняв полотно, осыпать чайной ложкой селитры и мелко истолченной солью, сложить в кадочку, накрыть плотно, оставить так на несколько часов. Вскипятить 3 бутылки уксуса с чайной ложкой селитры, всыпав немного кориандра (кишнеца), можжевеловых ягод, английского перца, несколько листочков лаврового листа, несколько зерен гвоздики и ⅜ стакана соли, остудить совершенно в глиняной посуде, залить им этот кусок говядины на две недели, переворачивая его каждый день и кладя на него донышко с камнем. Потом положить в кастрюлю несколько ломтиков шпика, несколько луковиц, ломтиками нарезанную морковь, перец и лавровый лист, положить этот кусок говядины, влить 1½ стакана уксуса, немного бульона или воды,

вскипятить, накрыть плотно крышкой и тушить на самом легком огне до мягкости. Когда будет готова, переложить ее на блюдо, остудить, взять 1½ стакана соуса, в котором тушилась говядина, снять с него жир, смешать с двумя ложками прованского масла, сбить на льду, покрыть им жаркое, чтобы не обсохло, или убрать его ланспиком. К таком жаркому подается соус горчичный № 202.

ОТДЕЛЕНИЕ VI
ДИЧЬ, ДОМАШНИЕ ПТИЦЫ И РАЗНЫЕ САЛАТЫ К ЖАРКОМУ

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13 до 18 > > > 2 >
От 19 до 24 > > > 3 >

А) ДИЧЬ

442) Жаркое дикий поросенок

Взять 3–4 фунта этого мяса, замариновать, т. е. суток на 2 или на 3 опустить в уксус со специями, приготовленный следующим образом: 4–5 стаканов уксуса, 6–7 штук лаврового листа, 30 штук английского перца, 30 штук можжевеловых ягод, 2 луковицы, вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на него мясо, осыпать кореньями и специями, накрыть плотно крышкой, тушить на легком огне; когда подрумянится, влить ½ стакана бульона, тушить, опять подлить ½ стакана бульона и наконец ½ стакана столового вина, тушить до мягкости.

Когда жаркое будет готово, нарезать его тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, облить соусом следующим: 1½ стакана процеженного от жаркого соуса смешать с ½ стакана вишневого сока. За ½ часа перед отпуском обсыпать жаркое ложкой тертого хлеба, смешанного с ложкой тертого сыра пармезана, ½ чайной ложечкой корицы, вставить в печь, чтобы подрумянилось.

Выдать:

3-4 фунта дикого поросенка. ¼ фунта шпика, ½ моркови. ½ петрушки, ½ сельдерея. 4–5 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. ½ стакана столового вина. ½ стакана вишневого сока, хлеба. 1 ложку тертого сыра-пармезана. Куска 2–4 сахара, корицы. 4–5 стаканов уксуса. 6–7 шт. лаврового листа. 30 зерен английского перца. 30 шт. можжевеловых ягод. 2 луковицы.

Или изжарить это жаркое как обыкновенно, облить его соусом из смородины № 210 или 200.

443) Голова дикого вепря

Целую голову дикого вепря намочить на несколько часов в холодную воду, потом облить кипятком, очистить, вынуть язык, завязать голову в салфетку, варить в воде с бутылкой уксуса, солью, пряностями, луковицей и чесноком. Когда уварится до мягкости, подать с хреном или с каким-нибудь сладким соусом. В Пасху голова вепря подается холодной, варится вышесказанным

образом, только надо ее остудить, убрать майонезом, зеленой петрушкой, ломтиками лимона.

Выдать:

Голову вепря. 1 бутылку уксуса. Соли, горсть лаврового листа. Горсть английского перца. 5–7 луковиц. 2–3 головки чеснока. Хрен или сладкий соус.

444) Жаркое — филей серны и лося

Вскипятить стаканов 4–5 уксуса со специями № 1613, остудить, залить им на несколько часов хорошо выбитый и шпиком нашпигованный филей серны или лося. Потом вынуть его выжать, изжарить на вертеле до половины готовности… Сложить в кастрюлю, дно которой покрыть тоненькими ломтиками шпика, ⅛ фунта или ложкой масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона без зерен, 4–5 шт. гвоздики, кореньев, кусочек сухого бульона; когда подрумянится, вливать понемногу ½ стакана красного вина, ложку уксуса, стакана 2 бульона или воды, каждый раз накрывая плотно крышкой, и так тушить до мягкости. Подавая, облить процеженным соусом, в который можно прибавить 3 штуки трюфелей или ½ ложки соли.

К такому жаркому подается также капуста, приправленная следующим образом: распустить в кастрюле ложку масла, положить мелко нашинкованный и посоленный 1 большой кочан капусты, куска 2 сахара, 4–5 шт. гвоздики, кусочек сухого бульона, накрыть крышкой, жарить мешая, чтобы не пригорело. Когда капуста сделается мягкой, влить ½ стакана французского столового вина, вскипятить еще раза 2, обложить жаркое.

Выдать:

3-4 фунта филея серны или лося. Уксуса с 1½ бутылки со специями № 1613. ⅛ фунта шпика или 1–2 ложки масла. 2 луковицы, ½ лимона. 4–5 шт. гвоздики, ½ петрушки. ½ моркови, 1½ лота сухого бульона. ½ стакана красного вина. Можно прибавить 3 шт. трюфелей или сои. (1 кочан красной капусты. 1 ложку масла, 4–5 шт. гвоздики. 1 лот сухого бульона. ½ стакана французского столового вина).

445) Жаркое заяц

Снять шкурку, выпотрошить, мочить несколько часов в воде или уксусе, вымыть, очистить от плевок, нашпиговать шпиком, посолить, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом.

Подавая, обсыпать сухарями, поджаренными в масле.

Выдать:

Зайца. ½ фунта шпика. 2–3 сухаря, 1–2 ложки масла. Уксуса.

Подать к нему какой-нибудь салат.

446) Жаркое заяц со сметаной

Очищенного зайца нашпиговать шпиком, посолить, положить на противень, обложить кусочками масла. Когда поджарится до половины готовности, начать поливать сметаной, изжарить до мягкости, разрезать на части, облить соусом. К зайцу обыкновенно подается соус из свеклы.

Выдать:

Зайца, уксуса. Соли, ⅛ фунта масла. ¼ фунта шпика. ½ стакана сметаны. На соус из свеклы № 244.

447) Котлеты из зайца

Очистить зайца от кожицы, снять филеи, разрезать на части и каждый кусок выбить деревянным пестиком, скропить уксусом или лимонным соком, посыпать солью, английским и простым перцем, смазать прованским маслом, сложить одну котлету на другую, оставить так на полтора часа, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле; подавать с соусом из свеклы.

Выдать:

1 зайца, ½ лимона или уксуса. Английского и простого перца по 5 зерен. Соли, прованского масла ½ рюмки. 1 яйцо, 4–5 сухарей. 1½-2 ложки масла. На соус № 244.

Б) ДОМАШНИЕ ПТИЦЫ

Примечание. Чтобы мясо не было твердо, надо зарезывать птиц за несколько дней перед употреблением и повесить их в холодное место. Величина птиц не одинакова и потому трудно назначить число их. На 6 человек птица должна быть (ощипанная и выпотрошенная) весом 3 фунта и потому взять 2 или 4 цыпленка, 1 или 2 утки, 1 или ½ индейки.

От 7 до 9 человек увеличить пропорцию в 1½ раза

От 10 до 12 > > > 2 раза, т. е. 6 фунтов.

От 13 до 18 > > > 3 раза, т. е. 9 фунтов.

От 19 до 24 > > > 4 раза, т. е. 12 фунтов.

Индейка 5-фунтовая жарится часа 1½ в печи или на вертеле.

Глухарь молодой в печи жарится около 1 часа.

Глухарь старый около 1½ часа.

Тетерка молодая около ½ часа.

Тетерка старая около 1 часа.

Куропатка жарится в кастрюле, на плите около ½ часа.

Цыпленок в кастрюле на плите, около ¼ часа.

Рябчики около ¼ часа.

Поросенок жарится в печи от 1 часа до 1½, смотря по величине.

448) Голуби жареные

5-6 штук голубей очистить, выпотрошить, намочить с вечера в уксусе пополам с водой № 1613, на другой день вынуть, нашпиговать шпиком и жарить в кастрюле под крышкой с ½ фунта масла в продолжение 1½ часа, переворачивая их на все стороны. Подавать к ним салат.

Выдать:

5-6 голубей, уксуса № 1613.

¼-½ шпика, ½ фунта масла.

Если голуби молодые, то не надо их мочить в уксусе, и жарить менее одного часа.

449) Голуби под соусом

Взять 5–6 штук изжаренных голубей, как сказано выше в № 448, разрезать на половинки, слить масло и жир из кастрюли, в которой они жарились, оставить в ней не более 2-х ложек,

всыпать муки, размешать, влить 1 стакан крепкого бульона, вскипятить мешая, прибавить сухого бульона, лимонного сока, с ½ рюмки мадеры, вскипятить, процедить, положить, если есть, мелко нарезанных трюфелей, облить голубей, накрыть крышкой, поставить на легкий огонь минут на 10.

Выдать:

5-6 голубей, уксуса № 1613. ¼ фунта шпика, ½ фунта масла. 1 ложку муки. Лота 2 сухого бульона. ½ рюмки мадеры, лимонного сока. (1–2 штуки трюфелей).

450) Жаркое — индейка фаршированная

Очистить, выпотрошить, посолить, нафаршировать зоб и середину, изжарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Фарш приготовить следующим образом: телячью печенку поджарить слегка, мелко изрубить, но лучше натереть на терке, посолить, смешать с булкой, в молоке намоченной и выжатой, 2–3 яйцами, 1 ложкой масла, ⅛ стакана коринки, 5 зернами английского толченого перца, 1 ложкой сахара; белки можно сбить в пену; нафаршировать индейку не очень туго, потому что эта масса поднимется.

Выдать:

1 небольшую 3-фунтовую индейку или половину, т. е. филей большой и жирной.

1-½ ложки масла.

На фарш:

½ французского белого хлеба. 1 стакан молока, 2–3 яйца. ½ стакана коринки. 5–6 зерен английского перца. 1–2 куска сахара. 1 ложку масла. ½ телячьей печенки.

Подать какой-нибудь салат.

Или нафаршировать индейку рисом: 1 стакан риса, ½ стакана коринки, ⅛ фунта масла, соли, одно или два сырых яйца.

451) Молодая индейка с бешемелем

Молодую индейку (нашпиговать ¼ фунта шпика, кто любит) посолить, обвязать бумагой, намазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом; когда почти будет готова, снять бумагу, поливать ее бешемелем, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо.

Бешемель приготовить следующий: 1½ ложки масла распустить, всыпать ½ стакана муки, вскипятить раз 5, развести

стаканом сливок или молока, немного бульоном, прокипятить, мешая, обливать индейку, курицу и даже дичь.

Выдать:

3-фунтовую молодую индейку. ½ фунта шпика, 1 ложку масла. Соли.

На бешемель:

½ стакана муки, 1½ ложки масла. 1 стакан сливок или молока.

Подать к ней салат.

452) Индейка или каплун с рисом по-французски

Небольшую индейку или каплуна очистить, вымыть в нескольких водах, сложить в кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими ломтиками шпика, сверху также прикрыть шпиком, положить нарезанных кореньев и пряностей, накрыть крышкой, тушить на легком огне, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорело. Стакан риса налить стаканом жирного бульона, тушить под крышкой, подливая по стакану бульона, пока совсем не упреет, смотреть, чтобы не пригорело.

Когда индейка или каплун будут готовы, разрезать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и проч., а наверх филей; обложить кругом рисом, посыпать мускатным орехом, облить процеженным соусом от индейки; с соуса этого надо сперва снять жир.

Выдать:

Небольшую индейку или каплуна. ¼ фунта шпика или ¼ фунта масла. 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея. 2 луковицы, 10–15 зерен английского перца. 3–4 штуки лаврового листа. 1 стакан, т. е. ½ фунта риса.

453) Индейка, курица или поросенок под белым соусом

Очистить небольшую индейку или очень большую курицу, или фунта 3 поросенка, разрезать на части, посолить, налить водой, положить кореньев, перца и менее чем ¼ чайной ложечки мускатного цвета, варить до мягкости.

Выдать:

Индейку или курицу, или поросенка. 5-10 зерен английского перца, 1 морковь. 1 петрушку. ¼ чайной ложки мускатного цвета, соли.

Облить соусом с лимонным соком № 194 или соусом № 195,

разведя его бульоном от индейки, курицы или поросенка; соуса этого может быть от 4 до 5 стаканов, в таком случае подавать на глубоком блюде, по большей части к завтраку или к ужину.

454) Котлеты из индейки или курицы

Срезать филеи с 1 индейки или 2 куриц, очистить от жилок, мелко изрубить, положить ⅛ фунта сливочного масла, меньше чем ¼ чайной ложечки мускатного цвета, соли, ½ французской булки, намоченной в молоке и выжатой, можно прибавить 1 яйцо, смешать все вместе, истолочь в ступке, наделать маленьких котлеток, обвалять в 1 яйце и сухарях, поджарить в 1 ложке масла. Сложить на блюдо, облить следующим соусом: в соус, в котором жарились котлеты, влить сок из ¼ лимона, ¾ рюмки мадеры, положить немного каперсов, развести стаканом бульона, вскипятить. Или облить соусом из шампиньонов или трюфелей № 183 или № 184. Котлеты сложить на блюдо в кружок, в середину можно положить зеленый горошек свежий № 229, или сушеный № 275.

Если котлеты приготовляются на большое количество персон, то сложить их на блюдо в два ряда в длину, облить одним из вышепоименованных соусов. На другом же блюде подать отдельно разную зелень, которую класть поперек блюда наискось рядами, каждый ряд должен быть отделен полосками теста. Зелень следующая: зеленые бобы, разварной картофель с маслом и зеленью, каштаны № 289, сосиски жареные, точеная морковь № 230, точеная репа № 241 и проч.

Выдать:

1 индейку или 2 курицы. 3 ложки масла. ¼ чайной ложечки мускатного цвета. ½ французской булки, ½ стакана молока. 2 яйца, 5–6 сухарей.

На соус:

(¼ лимона, ¾ рюмки мадеры). ½ баночки каперсов.

Или выдать на соус № 183 или 184, на соус из зелени или кореньев и проч.

Из оставшихся костей и мяса индейки или курицы сварить на другой день суп № 12.

455) Филей индейки с пюре из вишен

Снять филеи, очистить от жил, обровнять, выбить немного, посолить, скропить ½ рюмкой мадеры, сложить в плоскую

кастрюльку, намазанную ложкой масла. За 15 минут до отпуска обжарить на легком огне до готовности, сложить на блюдо, облить тем же соусом, в котором жарились, разведя его бульоном, в середину положить пюре из вишен, приготовленное следующим образом:

Взять 6 стаканов вишен, вынуть косточки, положить разных специй, накрыть крышкой, тушить до мягкости на самом легком огне. Потом протереть сквозь сито, 15–20 косточек истолочь, вскипятить в 1 рюмке воды, процедить, влить в пюре, положить в него сахара, раз вскипятить; сложив на блюдо, обложить его гренками из белого хлеба, поджаренными в масле.

Выдать:

Индейку, ½ рюмки мадеры. 1 ложку масла. На гренки: 1 французскую булку, 1 ложку масла. На пюре из вишен: 6 стаканов вишен, т. е. 2 фунта. 2 гвоздики, ½ вершка корицы. 2 зерна кардамона. ⅛ чайной ложки мускатного цвета. Сахара с ½ стакана.

456) Жаркое каплун

Очистить каплуна, посолить, обвязать бумагой, намазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом, или на противне. Когда каплун изжарится, сложить его на блюдо; 1 ложку масла распустить в кастрюле, всыпать 2 ложки толченых сухарей или черствой булки, слегка поджарить, смешать со стекшим соусом, в котором жарился каплун, облить его на блюде.

Подать отдельно какой-нибудь салат.

457) Курица или каплун с соусом из сардинок

Очищенную курицу или каплуна посолить, обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязать бумагой, намазанной маслом, жарить на вертеле, поливая маслом. Сложив на блюдо, облить соусом из сардинок.

Выдать:

Большую курицу или каплуна. ½ фунта шпика, 1 ложку масла. На соус № 181.

458) Каплун с соусом из можжевеловых ягод

½ ложки можжевеловых ягод, 1 стакан тертой булки, ложку

масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна. 1 ложку можжевеловых ягод истолочь, протереть сквозь сито, намазать целого каплуна и бумагу, которой обвязать его. Жарить на вертеле, поливая маслом; потом снять бумагу, обсыпать 1 толченым сухарем, облить стекшим маслом; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить маслом, поджаренным с 2 ложками толченых сухарей.

Выдать:

Каплуна. ½ ложки можжевеловых ягод. ½ французского белого хлеба, 2 яйца. 2 ложки простого сыра. 2–3 ложки масла. 3 ложки толченых сухарей, соли.

459) Каплун с соусом из трюфелей

Обложить дно и бока кастрюли тоненькими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, на верх опять шпика, лаврового листа, перца и гвоздики. Когда коренья поджарятся, влить стакан бульона, через несколько времени еще подлить бульона, пока каплун не изжарится до мягкости, тушить под крышкой, сперва на сильном, а потом на самом легком огне. Разрезать на части, сложить на блюдо, облить следующим соусом: 2–4 штуки трюфелей нарезать продолговатыми кусочками, налить рюмкой красного вина, рюмкой рома. В соус, в котором тушился каплун, подлить бульона, так, чтобы соуса всего с трюфелями было стакана 2½, вскипятить, процедить, снять жир, смешать с трюфелями и вином, вскипятить раза два-три, облить каплуна.

Выдать:

Каплуна, ¼ фунта шпика, 1 морковь. 1 петрушку, 1 порей, (2 луковицы). 10 зерен английского перца. 3–4 штуки лаврового листа. 2–4 гвоздики. На соус: 2–4 трюфеля. 1 рюмку красного вина. 1 рюмку рома.

Или облить соусом из шампиньонов № 184, или соусом из лука-шарлота № 215.

460) Жаркое курица

Курицу очистить, выпотрошить или, зарезав, опустить ее на один час в холодную воду, потом закопать в песок на целые сутки, Ощипать, выпотрошить, посолить, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом и жирным бульоном; 1 ложку масла

распустить, поджарить в нем 2 толченые сухаря, смешать с процеженным соусом, в котором жарилась курица, облить ее на блюде. Подать к ней салат.

Выдать:

1-2 курицы, т. е. 3 фунта. 2 ложки масла, 2–3 сухаря, соли.

461) Жаркое курица иначе

Курицу эту можно сперва нафаршировать следующим фаршем: 5 сардинок истолочь в ступке с ложкой масла, положить ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку тертого простого сыра, чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, протолочь все вместе; этот самый фарш можно сделать и без сардинок.

Выдать:

1 курицу, 3 сардинок или 1 селедку. 1 ложку масла. ½ французского белого хлеба. ½ стакана молока, 1 яйцо. 1 ложку простого сыра, зеленой петрушки. 2 ложки масла, 2–3 сухаря, соли.

462) Курица с черносливом

1 большую курицу очистить, посолить; положить в кастрюлю ¼ фунта масла, кореньев, пряностей; когда масло закипит, положить курицу, тушить под крышкой до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда изжарится, вынуть, разрезать на части, сложить обратно в кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить с ½ часа.

Между тем масло поджарить с ложкой муки, развести бульоном от курицы, влить немного уксуса или лимонного сока, положить 1–2 куска сахара, вскипятить, процедить, облить курицу, положить к ней чернослив (который сперва обварить кипятком, накрыть, дать постоять так один час или 1½, потом выбрать его дуршлаговой ложкой). Еще раз все вместе вскипятить.

Выдать:

1 большую курицу, 2 ложки масла. 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 луковицу, 10–15 зерен английского перца. 2–3 штуки лаврового листа. 1 ложку муки, уксуса или ½ лимона. 1–2 куска сахара. 1¼ стакана чернослива, т. е. ½ фунта.

Сложить на вольвант, т. е. испечь кружок с рантом из слоеного теста (⅓ фунта масла, 1½ стакана муки), переложить на

блюдо, сложить на него курицу с черносливом, облить соусом (см. № 411).

463) Цыплята на манер рябчиков

Трех цыплят кормить в продолжение нескольких дней толчеными, смешанными с мукой можжевеловыми ягодами, потом зарезать их, подержать несколько дней в перьях на льду, потом ощипать, выпотрошить, посолить, осыпать ½ ложкой толченого английского перца, вытереть горстью толченых можжевеловых ягод, оставить так часов на 15. Потом вымыть хорошенько, нашпиговать шпиком, зашпилить деревянными шпильками на манер рябчиков, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить в кастрюле.

Когда будут готовы, облить 2–3 ложками сметаны, когда подрумянятся, обсыпать толчеными сухарям; подавая, облить процеженным соусом, в котором жарились.

Или жарить на вертеле, поливая 1–2 ложками масла.

Выдать:

3 цыплят, можжевеловых ягод. Муки, английского и простого перца. ¼ фунта шпика, ложки 2 уксуса. 2–4 ложки масла. 2–3 ложки сметаны. 2–3 сухаря.

Подать отдельно какой-нибудь салат.

464) Жаркое цыплята

2-3 цыпленка зарезать, опустить их тотчас в холодную воду на ½ часа, потом в горячую воду, ощипать, выпотрошить, посолить, нафаршировать следующим образом: сухари истолочь, смешать с 2–3 ложками свежего масла, всыпать 6 столовых ложек зеленой, мелко изрубленной петрушки с укропом; жарить в кастрюле на плите в ½ фунта масла. Так изжаренные цыплята чрезвычайно вкусны: впрочем их можно изжарить и в ¼ фунта масла. Подавая, облить маслом с поджаренными в нем сухарями.

Выдать:

2-3 цыпленка, 2–4 ложки масла. 2–3 сухаря.

На фарш:

1½ стакана толченых сухарей, т. е. 24 сухаря. 6 ложек петрушки и укропа. 2–3 ложки масла.

Подать к ним какой-нибудь салат.

Если цыплята жарятся в кастрюле, то ½ фунта масла распустить сперва в кастрюле и, когда начнет румянится,

положить в него цыплят и жарить их на самом большом огне.

465) Жаркое цыплята другим манером

2 большие или 3 средней величины цыпленка оправить как следует, нафаршировать следующим образом: 6 сухарей мелко истолочь, развести ⅓ стаканом сливок, положить немного соли, 1 ложку масла, мускатного ореха, 1 сырое яйцо, горсть мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, смешать все вместе, наполнить тем внутренности цыплят; зашить плотно кожицу; за полчаса перед обедом вставить в печь, поливать чаще маслом и наконец сметаной; подавая, обсыпать сухарями, облить тем же соусом.

Выдать:

2-3 цыпленка, 6–9 сухарей. ⅓ стакана сливок, мускатного ореха. 1 сырое яйцо. Зеленой петрушки с укропом. ½ стакана сметаны. 2 ложки масла.

Подавать к ним салат.

466) Цыплята или курица с рисом под соусом

2-3 цыпленка очистить, выпотрошить, сварить в воде немного посоленной, положив петрушки и моркови. Сварить в воде густую рисовую кашу, положить в нее ложку масла. Цыплят разрезать на две или на четыре части, огарнировать ими сложенный на блюдо рис, облить соусом № 196.

Выдать:

2-3 цыпленка или курицу. 1 петрушку, 1 морковь. 1⅓ стакана риса, ⅛ фунта масла. На соус: 2 стакана молока или сливок. ½ стакана муки. (2–3 желтка). 2 куска сахара, соли. Мускатного ореха или лимонной цедры. ½ или 1 рюмку мадеры.

Или сложенные на блюдо цыплята или курицу облить белым соусом, огарнировать рисовыми котлетами № 306.

467) Цыплята под соусом с цветной капустой и раками

Очищенные 2–3 цыпленка разрезать каждого на 2 или 4 части, налить водой, положить ½ ложки масла, кореньев, пряностей. Когда цыплята уварятся до мягкости, сложить их на блюдо; 2–4 штуки цветной капусты отварить в процеженном бульоне, положить ½ ложки масла, сложить на блюдо к

цыплятам, облить следующим соусом: 1½ ложки свежего масла, ½ стакана муки вскипятить мешая, развести 4–5 стаканами процеженного бульона от цыплят и цветной капусты, варить мешая, пока не погустеет, процедить, положить штук 30 раковых шеек, с ¼ чайной ложечки мускатного цвета, немного лимонного сока, вскипятить; 2–3 желтка разбить отдельно в маленькой кастрюльке, влить понемногу самого горячего приготовленного соуса, мешая шибко до гладкости, влить в остальной соус с раковыми шейками, размешать, облить цыплят или курицу.

Выдать:

2-3 цыпленка или большую курицу. 1 морковь, 1 петрушку. 5-10 зерен английского перца. 1–2 штуки лаврового листа. 2–4 штуки цветной капусты. 1 ложку масла.

На соус:

1½ ложки масла, ½ стакана муки. 30 раков, мускатного цвета. 2–3 желтка, ¼ лимона.

Подать на глубоком блюде.

468) Цыплята или курица под соусом с лимоном

3 цыплят оправить, сварить в воде с кореньями, разрезать на части; сложив на блюдо, облить соусом № 194; обложить ломтиками лимона.

Выдать:

2-3 цыпленка или 2 небольшие курицы. 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу. 5-10 зерен английского перца. 1–2 штуки лаврового листа. ½ ложки масла. На соус: 1½ ложки масла, ½ стакана муки. ½-¾ стакана столового вина. ½ лимона, 2–3 куска сахара. 2–3 желтка.

469) Цыплята жареные с бешемелем

Очищенные и посоленные цыплята изжарить на вертеле, поливая маслом; когда будут уже готовы, взять ½ стакана муки, 1½ ложки масла, вскипятить раза два, развести 2 стаканами сливок или молока, вскипятить несколько раз, беспрестанно мешая, поливать этим на вертеле цыплят; когда бешемель подрумянится, сложить цыплят на блюдо. Или изжарить их в кастрюле в печи с 1–2 ложками масла; когда будут готовы, облить их густым бешемелем, вставить ненадолго в печь.

Выдать:

2-3 цыпленка, 1–2 ложки масла, соли.

На бешемель:

1½ ложки масла, ½ стакана муки. Соли, 2 стакана сливок или молока. (Мускатного ореха).

470) Цыплята с зеленым горошком

Очистить цыплят, разрезать каждого на 2 или 4 части, налить водой, посолить, всыпать 5 стаканов свежего вылущенного зеленого гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности. Тогда вынуть цыплят, а в горох положить 2–3 куска сахара, ½ ложки муки, мелко изрубленной зеленой петрушки с укропом, варить под крышкой; можно влить ½ стакана сливок, уварить горох до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплят же обвалять в яйце и сухарях, поджарить; подавая, огарнировать ими горох.

Выдать:

3 цыплят. 5 стаканов свежего вылущенного гороха. 2–3 куска сахара, ½ ложки муки. ½ стакана сливок. 1 яйцо, 4–5 сухарей. 2 ложки масла.

471) Цыплята под соусом с крыжовником

Трех цыплят разрезать на части, сварить с кореньями; 1 стакан незрелого крыжовника налить 2–3 стаканами этого бульона; положить 5–6 кусков сахара, тушить под крышкой до готовности, но чтобы крыжовник не разварился. Распустить ложку масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, положить крыжовник и цыплят, раз вскипятить, сложить на блюдо. Сваренных же цыплят можно обвалять в 1 яйце и сухарях, поджарить слегка в ложке масла и тогда облить соусом, в который можно прибавить рюмку столового вина.

Выдать:

Трех или двух цыплят. 1 стакан крыжовника. 5–6 кусков сахара, 1 ложку муки. 1 морковь, 1 петрушку. 1 или 2 ложки масла. 1 яйцо, 4–5 сухарей. (1 рюмку столового французского вина).

472) Жаркое гусь по-литовски с яблоками

Выбрать из гуся лишний жир, который употребить для жарения пончков и проч. (см. 1614), вытереть его внутри и снаружи ½ ложкой толченого тмина с солью, нафаршировать

мелкими яблоками (которые сперва разрезать, посыпать солью и майораном), жарить на противне, на дно которого всыпать горсть мелко изрубленной луковицы, подливая сначала по две, по три ложки бульона, а после поливать собственным его соусом.

Испечь отдельно 6–8 хороших яблок, обложить ими разрезанного на блюде гуся. В соус же всыпать ½ ложки муки, развести бульоном, вскипятить, процедить, облить гуся.

Выдать:

Гуся, ½ ложки тмина, соли. 2 луковицы. 12 мелких яблок. 6–8 крупных яблок. 1 ложку муки. (Майорана).

Гусиную потроху оставить на суп или на соус.

473) Жаркое гусь с капустой

4 стакана нашинкованной кислой капусты, 1–2 ложки масла (4 луковицы), тушить в кастрюле под крышкой до мягкости; нафаршировать ею сырого тмином и солью натертого гуся, изжарить как сказано выше в № 472.

Выдать:

3-фунтового гуся, ½ ложки тмина, соли. 4 стакана, т. е. 2 фунта капусты. 1–2 ложки масла. (4 луковицы).

Оставшийся из-под жаркого жир прислуга может есть с кашей.

474) Жаркое гусь с итальянскими макаронами

Взять очищенного гуся, разрезать хребет, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью и ½ чайной ложечкой английского и простого толченого перца, нафаршировать следующим образом: ¾ фунта итальянских макарон отварить в соленой воде, откинуть на решето, влить масла, положить 2 желтка, менее чем ¼ чайной ложечки мускатного цвета, 2 ложки сметаны, размешать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противне, на дно которого положить нарезанных кореньев; гуся чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульона, а потом поливать образовавшимся соусом. Когда гусь будет готов, сложить его на блюдо, в соус же влить стакана 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процедить, снять лишний жир, всыпать ½ баночки каперсов или оливок, раз вскипятить, облить на блюде гуся.

Выдать:

3-фунтового гуся, соли. Английского и простого перца. ¾

фунта итальянских макарон. 2 желтка, мускатного цвета. 2 ложки сметаны, 1 морковь. 1 петрушку, 1 порей, (1 луковицу). 1 ложку муки. (½ маленькой баночки каперсов или оливок). ⅛ фунта масла.

475) Жаркое гусь, фаршированный кашей

Гуся очистить, посолить, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочие отрезанные части налить водой, положить кореньев, сушеных грибов. Когда бульон этот уварится, процедить его, грибы мелко изрубить; 2 стакана этого грибного бульона смешать с изрубленными грибами, ложкой масла и немного мелко изрубленной зеленой петрушкой и укропом, вскипятить, всыпать тотчас же, шибко мешая, смоленских круп, перетертых одним яйцом и высушенных, подержать эту кашу на большом огне минут 10; когда каша погустеет и уварится, размешать ее ложкой, чтобы не было комков, посолить, нафаршировать ею гуся, изжарить его в печи. В соус же положить муки, развести бульоном, вскипятить, снять лишний жир, облить гуся.

Выдать:

Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку. 1 порей, 1 луковицу. 4–6 сушеных грибов. Зеленой петрушки и укропа. 1 ложку масла. 1 стакан смоленских круп. 1 яйцо, ½ ложки муки.

Или нафаршировать его крутой гречневой кашей, и в таком случае выдать гуся и 1 фунт, т. е. 2⅛ стакана гречневых круп. Если гусь не жирен, прибавить масла, а если гусь очень жирен, то надо еще срезать с него лишний жир, который употребляется для жарения пончков и проч. № 1614.

476) Гусь с грибным соусом

Очищенного молодого нежирного гуся разрезать на части, налить водой, положить кореньев, пряностей и белых грибов, посолить, варить до мягкости; 1½ ложки масла распустить, всыпать муку, развести 3–4 стаканами бульона, в котором варился гусь, влить ½ или 1½ стакана сметаны так, чтобы соуса было всего до 5 стаканов, размешать, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, облить гуся; можно прибавить разваренного картофеля.

Выдать:

Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку. 1 порей, 2 луковицы. 8-10 зерен английского перца. 1–2 штуки лаврового листа. ⅛ фунта

белых грибов. ½ до 1½ стакана сметаны. 1½ ложки масла, ¾ стакана муки. Зеленой петрушки и укропа.

Подавать на глубоком блюде по большей части к завтраку или к ужину.

Примечание. Если гусь довольно большой, то, приготовляя кушанье на 6–8 человек, из него можно сделать три кушанья: из потрохов и гусиной крови приготовить суп № 22, на другой день сварить гуся и сделать из него какой-нибудь соус, например № 476; оставшийся же от этого соуса бульон оставить до следующего дня и приготовить из него суп № 21.

477) Соус из гусиных потрохов

Очистить гусиную потроху вместе с гусиной печенкой, налить водой, положить кореньев и пряностей, сварить. Около стакана гусиной крови разбить с ложкой или двумя уксуса, процедить смешать с 3–4 стаканами бульона от потрохов, положить куска 2–3 сахара, 2 толченые гвоздики, 5–6 зерен английского перца, вскипятить, беспрестанно мешая, сложить потроху, подогреть, выложить на глубокое блюдо.

Выдать:

Гусиную потроху, 1 морковь. 1 петрушку, 1 порей, 3 луковицы. 8-10 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1 ложку муки, 1 ложку масла. 1 стакан гусиной крови. Куска 3 сахара. 2 гвоздики, 5–6 зерен англ. перца.

478) Гусиная потроха с соусом из чернослива

Отварить гусиную потроху с кореньями и перцем. Разварить отдельно чернослив, смешать с бульоном, процедить, влить 1 стакан гусиной крови, ½ или 1 ложку уксуса, ложку муки, 2 толченые гвоздики, 3–4 куска сахара, размешать, вскипятить хорошенько, процедить, облить сложенные на блюдо потроху и чернослив.

Выдать:

Гусиную потроху, 1 морковь. 1 петрушку, порей, 1 луковицу. 8-10 зерен английского перца. 2–3 шт. лаврового листа, уксуса. 1 стакан гусиной крови. 1 ложку муки, 2 гвоздики. 3–4 куска сахара. 1¼ стакана чернослива, т. е. ½ фунта.

479) Жаркое утки

Очищенные и посоленные 1–2 утки изжарить на противне, кто любит, можно нашпиговать сперва утки ½ фунта шпика. Сначала подливать ложки 2–3 бульона, а потом поливать вышедшим из них соком; утки можно нафаршировать также яблоками, капустой и макаронами, как сказано о гусях от № 472 до 475. Если утки жирные, то масла не надо, если не жирные, то полить ложкой масла. На жаркое гусей и уток надо выбирать жирных, а на суп, соус, как например № 480 и проч., - менее жирных.

480) Утка под белым соусом

Утки разрезать на части, посолить, налить водой, положить кореньев и пряностей, можно прибавить сушеных грибов, сварить до мягкости; 1½ ложки масла, ¾ стакана муки размешать, развести 3–4 стаканами бульона, ½ или 1½ стакана сметаны, прокипятить хорошенько мешая, процедить, всыпать немного зеленой мелко изрубленной петрушки, мелко нашинкованных грибов, облить утки. Этого соуса может быть от 4–5 стаканов, в таком случае подать лучше на продолговатом глубоком блюде, по большей части к завтраку или ужину.

Выдать:

1-2 утки, смотря по величине. 1 морковь, 1 порей. 1 петрушку, 1 луковицу. 6–7 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового листа. 1–1½ ложки масла, ¾ стакана муки. ½ или 1½ стакана сметаны. Зеленой петрушки и укропа. (Можно прибавить 3–4 сушеных грибка).

Примечание. Приготовляя обед на 6 человек и если утка весом 3–4 фунта, то можно из нее приготовить соус, а из оставшегося бульона сварить суп № 21, прибавить в него для крепости фунт говядины.

481) Утка со свежей капустой

1 большой кочан капусты отварить в соленой воде, откинуть на решето, разрезать на несколько частей. Утки сварить с кореньями и пряностями, сложить на блюдо, обложить капустой, посыпать сухарями, облить соусом со сметаной, как сказано в № 480, и вставить в печь, чтобы подрумянилось.

Выдать:

1-2 утки (чтобы было 3 фунта). 1 морковь, 1 порей, 1 петрушку. 1 луковицу, 6–7 зерен англ. перца. 2–3 шт. лаврового

листа. 1 кочан капусты. 1 ложку масла, ½ стакана муки. ½ или 1 стакан сметаны. 2 сухаря.

482) Утки жареные с темным соусом

Изжарить утки в кастрюле с кореньями и маслом. Когда утки будут готовы, вынуть их, в соус же положить муки, поджарить ее, мешать до гладкости, влить 2 стакана крепкого бульона, распустить в нем кусок сухого бульона, вскипятить, процедить, положить

4-5 штук мелко нарезанных пикулей или каперсов, или оливок, немного сахара, вскипятить, облить на блюде утки.

Выдать:

1-2 утки, 1 морковь, 1 петрушку. ½ сельдерея, ½ порея. Английского перца и лаврового листа. 1–2 ложки масла, ⅓ стакана муки. 1½ лота сухого бульона. 4–5 шт. пикулей или ½ баночки каперсов или ½ баночки оливок. 2–3 куска сахара, соли.

483) Утки жареные с соусом из вина

Изжарить утки в кастрюле в 2–3 ложках масла с кореньями, как сказано выше в № 482, всыпать муку, поджарить ее, прибавить 1 стакан бульона, вскипятить, процедить, положить 6–7 мелко изрубленных сардинок, влить ½-1 стакан столового французского вина, сок из ½ лимона или немного уксуса, вскипятить, облить на блюде утки.

Выдать:

1-2 утки, 2–3 ложки масла. 1½ ложки муки, 1 морковь, 1 петрушку. ½ сельдерея, ½ порея, 1 луковицу. Зерен 10 английского перца. 2–3 штуки лаврового листа. 6–7 сардинок. ½-1 стакан столового вина. ½ лимона, или уксуса.

484) Утки вареные с вермишелью и грибами

Взять утку, разрезать хребет, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать ¼ ложечкой английского и простого перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее в воде с солью, откинуть на решето, вбить 2 желтка, положить несколько отваренных мелко нашинкованных белых сушеных грибов, ложку масла, посолить, размешать, нафаршировать этим утку, зашить. Положить ее в кастрюлю,

налить грибным бульоном, прибавить кореньев, варить до мягкости, разрезать на части, сложить на блюдо, облить следующим соусом: 2½ стакана бульона от утки, ½ или 1½ стакана сметаны, муки, ложку масла, мелко нашинкованные отваренные грибы, вскипятить.

Выдать:

2½-3 фунта утки, соли. Английского и простого перца, 2 гвоздики. 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея. ½ порея, 1 луковицу. 2–3 шт. лаврового листа. 10–15 зерен английского перца, соли. ⅛ фунта белых сушеных грибов. 1½ ложки масла, ¾ стакана муки. ½ или 1½ стакана сметаны.

На лапшу:

1½ стакана, т. е. ½ фунта муки, 1 яйцо.

485) Утка с фаршем из телятины

Взять утку, разрезать хребет, вынуть кость, нафаршировать следующим образом: 1½ фунта телятины, 1 ложку вымытого чухонского масла, 1 французский белый хлеб, намоченный в молоке и выжатый, яичница, изжаренная из 4 яиц с 1 луковицей и маслом, ¼ мускатного ореха, 10 зерен английского толченого перца, 1–2 сырые яйца, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить в кастрюле под крышкой, на дно кастрюльки положив ¼ фунта тоненькими ломтиками нарезанного шпика, ложку масла, кореньев и пряностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2–3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать в соус ½ ложки муки, размешать на огне, развести 3 стаканами бульона, прокипятить мешая, процедить; можно прибавить 3–4 шт. ломтиками нарезанных трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить 1 раз, облить разрезанную на блюде утку. Обложить коровьим отваренным в воде с солью выменем, нарезанным в виде малых котлеток.

Выдать:

2½ или 3-фунтовую утку. 1½ фунта телятины, 2½ ложки масла 1 французский белый хлеб, 2½ ложки масла. 1 французский белый хлеб. 1 стакан молока, 5–6 яиц, 1 луковицу. Мускатного ореха, ¼ фунта шпика. 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей. 1 луковицу, 1 сельдерей. 20 зерен английского перца. 2–3 штуки лаврового листа. 1 ложку муки, (2–4 трюфеля). 1 рюмку мадеры. (Вымя), соль.

486) Пулярда разварная с эстрагоном

Очистить пулярду, выпотрошить, вымыть, сложить в кастрюльку, налить холодной водой, положить ⅛ фунта сухого эстрагона, соли, 2 ломтика лимона, разных кореньев, варить до готовности. Взять другую ⅛ эстрагона, перебрать листочки, налить 3 стаканами крепкого бульона, положить ⅛ фунта масла, вскипятить, дать настояться, разрезать пулярду на порции, сложить так, чтобы имели вид цельной пулярды, облить этим эстрагоном.

Или разварную пулярду облить белым соусом с шампиньонами.

Выдать:

1 пулярду, ¼ фунта эстрагона, соли. 2 ломтика лимона, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей. ⅛ фунта масла. Или на соус из шампиньонов № 179.

В) ДИКИЕ ПТИЦЫ

487) Жаркое — тетерев

Ощипать, очистить тетерева, посолить, нашпиговать ⅛ шпика, жарить на вертеле, поливая маслом.

Чтобы было вкуснее, нашпиговать, обвязать белой бумагой, намазанной маслом, и жарить на вертеле, поливая также маслом, а под конец можно полить сметаной.

Если тетерев старый, то надо его намочить на несколько дней в уксусе № 1613.

Жарить его можно также на противне, поливая 2 ложками масла и под конец ½ стаканом сметаны.

Подавать с соусом из свеклы.

Выдать:

3-фунтового тетерева. ⅛ фунта шпика. 1½-2 ложки масла. (½ стакана сметаны). На соус из свеклы № 244.

488) Фазан

2 фазана очистить, нашпиговать ⅛ фунта шпика, обложить также ломтиками шпика (⅛ фунта), обвязать бумагой, намазанной маслом, жарить на вертеле сперва на большом, а потом на малом огне, поливая маслом. На голове надо оставить перья, хвост также положить на блюдо. Или жарить на противне в духовой печи.

Выдать:

2 фазана, ¼ фунта шпика. 2–3 ложки масла. Подать к ним салат.

489) Жаркое дикие утки

Очистить 2–3 утки, вытереть солью, опустить на несколько часов в уксус № 1613, нашпиговать ¼ фунта шпика, жарить на противне или в кастрюле, поливая маслом. Подать к ним какой-нибудь салат.

Выдать:

2-3 утки. ¼ фунта шпика. 2 ложки масла. Уксус со специями № 1613.

490) Дикие утки с соусом и каперсами

2-3 утки очистить, посолить, нашпиговать ¼ фунта шпика, изжарить на вертеле или на противне с 2 ложками масла, разрезать каждую на 2 или на 4 части, сложить на блюдо, облит следующим соусом: 2 ложки процеженного масла, в котором жарилась утка, ложку муки, развести 2 стаканами крепкого бульона, вскипятить, процедить, всыпать ½ баночки каперсов, ½ маленькой баночки корнишонов или 10–12 маринованных грибов, облить утки.

Выдать:

2-3 утки, т. е. 3 фунта. ¼ фунта масла, ¼ фунта шпика. 1 ложку муки.

½ баночки каперсов или ½ баночки корнишонов или 10–20 маринованных грибов.

491) Жареные рябчики

3-4 рябчика очистить, посолить, нашпиговать, кто любит, ¼ фунта шпика, изжарить в кастрюле следующим образом: ½ фунта масла распустить в кастрюле, когда оно закипит, положить в него рябчики и жарить на самом большом огне, не закрывая кастрюльки, смотреть, чтобы не пригорели; когда подрумянится со всех сторон, вынуть, разрезать, сложить на блюдо. В масло же влить две ложки бульона, 2 ложки сметаны или сливок, вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и мелко изрубленной ½ ложкой зеленой петрушки.

Выдать:

3-4 рябчика, ¼ фунта шпика. ½ фунта масла. 2 ложки сметаны, 2–3 сухаря. Зеленой петрушки. Подать к ним какой-нибудь салат.

492) Рябчики под соусом

3-4 рябчика очистить, сложить в кастрюлю, налить 1½ или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложек на каждую штуку, накрыть плотно крышкой и жарить на самом легком огне. Так приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать:

3-4 рябчика. 1½ или 2 стакана сметаны.

Подать к ним какой-нибудь салат.

493) Рябчики по-аматерски

Взять самых свежих рябчиков, очистить, выпотрошить, нарезать вдоль филеи, наполнить следующим фаршем: штук 5 сардинок, штуки 3 анчоусов, 1 ложку вымытого масла, ¼ французского белого хлеба, английского толченого перца зерен 5, мускатного ореха, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагой, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом. Когда будут готовы, снять бумагу и шпик, сложить рябчики на блюдо; подавать лучше не разрезывая их.

Выдать:

6 рябчиков, 5 сардинок. 3 анчоуса, 2 фунта шпика. ¼ французского белого хлеба. Английского перца зерен 5. Мускатного ореха. 2–3 ложки масла.

494) Котлеты из рябчиков

Рябчики очистить, разрезать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки по 1-й сустав, снять верхнюю кожицу, выбить слегка ножом, сделать вроде котлетов, смазать яйцом, посыпать солью, немного перцем и сухарями, обжарить в масле, подавать с жаренными свежими шампиньонами или белыми грибами, или с отварной, мелко нарезанной и маслом облитой спаржей. Или и то и другое вместе.

Выдать:

3-4 рябчика, 1 яйцо, соли. Английского перца зерен 5. Простого перца зерен 5. 2 ложки масла, 3–4 сухаря. (Грибы или спаржу).

Или вместо грибов и спаржи облить соусом французским из трюфелей № 211.

495) Марешаль из рябчиков

Взять рябчики, снять с каждого по два филея, оставить косточки крылышек по 1-й сустав, потом надрезать филеи вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалять в яйце, изжарить во фритюре или обвалять в яйце и сухарях и изжарить на рашпоре.

Фарш следующий: заправить красный соус, а именно: ⅛ фунта масла, ½ стакана муки, развести 1½ стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленых сырых шампиньонов штук 6, трюфелей 1–2

штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать надрезанные филеи.

Сложить на блюдо рябчики, в середину положить следующий рагул: заправить белый соус, а именно: ⅔ стакана муки, 2 ложки ракового масла, сделанного из очистков раков, развести 2 стаканами бульона, положить сырых вымытых шампиньонов штук 12, раковых шеек штук 25, прокипятить все это вместе раза два, прибавить 1–2 штуки нашинкованных трюфелей.

Выдать:

3-4 рябчика, 1 яйцо, (5–6 сухарей). (1 фунт фритюра). На красный соус: ½ стакана муки, ⅛ фунта масла. 6 штук свежих шампиньонов. 1–2 штуки трюфелей.

На рагул:

⅔ стакана муки, 12 штук шампиньонов. 25 раков, 1–2 штуки трюфелей. ¼ фунта масла, соли.

496) Суфле из рябчиков

Взять 3 рябчика, сырые снять с костей, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную в молоке и выжатую, ¼ фунта сливочного масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размешать, развести 2 стаканами сливок, положить 4 штуки рубленных трюфелей, немного мускатного ореха. Рамку, т. е. форму с большим отверстием в середине, намазать маслом, влить суфле. За пять минут перед обедом поставить на пар. Когда будет готово, выложить на блюдо.

Ложку масла, ложку муки, стакан бульона вскипятить. Взять 20 штук вымытых шампиньонов, очистить с них кожицу, опустить их в ¼ стакана бульона, выжать сок из пол-лимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны ложкой на стол, нашинковать их тонко, положить в соус, вылить туда же соус, в котором они варились, посолить, вскипятить, облить суфле, в середину положить пюре из сельдерея № 286.

Выдать:

3 рябчика, 1 французскую булку. 1 стакан молока, 3½ ложки сливочного масла. 4 яйца, 2 стакана сливок. 4 штуки трюфелей, 1 мускатный орех. 1 ложку муки, ½ лимона, соли. 20 штук шампиньонов. 1½ фунта сельдерея, кореньев и 2 ложки масла.

497) Рябчики жареные фаршированные

3-4 рябчика очистить, нафаршировать мелко истолченными

сухарями, растертыми с лимонным соком и маслом, зашить их, обложить кругом тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагой, намазанной ложкой масла, жарить на вертеле, поливая маслом.

Выдать:

3-4 рябчика. 1½ стакана сухарей, т. е. сухарей продажных 24 штуки. 4 ложки масла. Сок из 1 лимона, 1½ фунта шпика.

Оставшийся жир слить, как обыкновенно, в муравленный горшочек и выдавать людям к каше, к картофелю и пр.

498) Куропатки жареные

Очищенные 3 куропатки изжарить точно так же, как рябчики № 491.

Выдать:

3 куропатки. ¼ фунта шпика, ½ фунта масла. 2 ложки сметаны. 2–3 сухаря, зеленой петрушки.

499) Куропатки фаршированные

Куропатки изжарить в кастрюле в 3 ложках масла до половины готовности, потом нафаршировать их следующим фаршем: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить в ½ ложке масла, смешать с ½ фунтом сырой мелко изрубленной телятины, положить туда же 1 французскую булку, намоченную в молоке и выжатую, 2–3 желтка, соли, английского перца, немного мускатного ореха, ½ ложки масла, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито. Вскипятить в кастрюле оставшееся масло, сложить куропатки, тушить под крышкой; когда будут почти готовы, подлить ложки 3 крепкого бульона, тушить еще несколько минут, потом разрезать их, сложить на блюдо; облить соусом, который надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, вскипятить, процедить, положить в него ломтики лимона.

Выдать:

3 куропатки, 1 луковицу. ½ фунта телятины, 1 французский белый хлеб. 1 стакан молока, 2–3 желтка, соли. Английского перца, мускатного ореха. 1 ложку муки, ½ лимона. ½ фунта масла.

500) Куропатки с фаршем и соусом из сардинок

Куропатки изжарить в 3 ложках масла, вынуть их, надрезать в нескольких местах, переложить следующим фаршем: 5–6 сардинок, 1 ложку масла, ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, 1 натертое на терке яблоко, 1–2 желтка, ¼ чайной ложки мускатного цвета, истолочь, протереть сквозь сито.

В оставшееся же масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, процедить, положить в этот соус ломтики лимона без зерен и нафаршированные куропатки, раз вскипятить или только подогреть, подавать.

Выдать:

2-3 куропатки, 5–6 сардинок. ½ французской булки, ½ стакана молока. Мускатного ореха, 1 яблоко. 1–2 желтка, 1 ложку муки. ½ лимона. 3–4 ложки масла.

501) Бекасы жареные

Бекасов не надо потрошить, а только очистить от перьев, вымыть, посолить, обложить ¼ фунта шпика, обвязать бумагой, намазанной ложкой масла, перевязать крепкими нитками, жарить на вертеле, поливая маслом; когда бекасы будут готовы, снять бумагу, сложить на блюдо. От бекасов не отрезываются головки. Или жарить их на противне в печи.

Выдать:

6 бекасов, ¼ фунта шпика. 2–3 ложки масла.

Подать к ним какой-нибудь салат.

502) Бекасы жареные с соусом

Очистить, выпотрошить, изжарить на вертеле или в кастрюле в печи с 2–3 ложками масла. То, что вынуто из середины, мелко изрубить, поджарить в оставшемся масле с ½ луковицей мелко изрубленной и ½ ложкой муки; всыпать 5 зерен английского и 4 зерна простого толченого перца, соли, выжать сок из ⅓ лимона; можно прибавить 2 ложки сметаны, развести все это 1 стаканом бульона, вскипятить, облить бекасы.

Выдать:

6 бекасов, 2–3 ложки масла, ½ луковицы. 5 зерен английского, 4 зерна простого перца. 1 ложку муки, 2 ложки сметаны. ⅓ лимона.

503) Бекасы с гренками

6 очищенных и выпотрошенных бекасов изжарить на вертеле, поливая маслом, или в кастрюле. Внутренности мелко изрубить с ⅛ фунта шпика, 1 желтком, одним яйцом, посолить, всыпать 5 зерен английского, 4 зерна простого толченого перца, размешать, намазать этой массой в 1 ложке масла поджаренные и высушенные гренки, сложить их на лист, намазанный ¼ ложки масла, вставить в печь незадолго перед отпуском. Сложить бекасы на блюдо, обложить их этими гренками, облить следующим соусом: 1 ложку муки поджарить в масле, развести 2 стаканами бульона, положить кусок распущенного сухого бульона, выжать сок из лимона, вскипятить.

Выдать:

6 бекасов, ⅛ фунта шпика. 1½ французской булки, 2 яйца. 5 зерен английского, 4 зерна простого перца. 1 ложку муки. 1 лот сухого бульона. ⅓ лимона. ½ фунта масла.

504) Свистели с гренками

Свистелей, так как вальдшнепов и дроздов, не потрошать, а жарить с ножками и головками. 12–15 свистелей очистить от перьев, вымыть, посолить, жарить в кастрюле с 3 ложками масла. Когда будут готовы, положить их на поджаренные в масле и высушенные гренки из белого хлеба, сложить на блюдо, облить маслом, в котором жарились.

У свистелей большая печенка, которую можно вынуть, мелко изрубить, поджарить вместе с ними, в таком случае свистели сложить на середину блюда, огарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленной поджаренной печенкой, облить соусом.

Выдать:

12-15 свистелей, или 3 вальдшнепа, или 12 дроздов. 1 французскую булку. ½ фунта масла.

505) Глухарь

Взять 1 очищенного глухаря, намочить его на 8-10 часов в уксус, вскипяченный со специями № 1613. Потом нашпиговать его ¼ фунта шпика, жарить на противне, поливая 2 ложками масла, а когда будет почти готов, облить 2 ложками уксуса, часто его переворачивать; когда выдаст из себя сок, поливать его этим соком, а наконец облить сметаной. Разрезать, сложить на блюдо, облить процеженным соусом.

Если глухарь подается с холодным, то не надо подливать

сметаны.

Чтобы он был мягче, некоторые закапывают его в хорошую землю в саду на 24 часа.

Выдать:

Глухаря, 2 ложки масла. ¼ фунта шпика. 2 ложки уксуса. (½ стакана сметаны).

Подается к нему какой-нибудь маринованный салат, как-то: свекла маринованная № 512, сливы, вишни, кислая капуста № 1532, или салат из свежей шинкованной капусты № 506, а также соус из свеклы № 244.

Г) САЛАТЫ К ЖАРКОМУ РЫБНОМУ ИЛИ МЯСНОМУ

506) Свежая шинкованная капуста

1 большой кочан свежей белой или синей капусты нашинковать очень мелко, можно опустить ее в кипяток на одну минуту и тотчас откинуть на решето; когда вода стечет совершенно, переложить в салатник, посолить, положить 2–3 ложки прованского масла, 2–3 ложки уксуса, кто любит, мелкого простого перца или сахара.

507) Салат со сметаной

6 кочашков салата очистить от верхних зеленых листьев, перебрать, остальные вымыть хорошенько; эти листья, особенно мелкие, подать цельными или разрезать на несколько частей, посолить; через ½ часа перед самым отпуском взять 2 круто сваренные желтка, растереть их до гладкости, прибавить немного соли, а кто любит, и сахара, положить ½ или 1 стакан самой свежей сметаны, 2–3 ложки уксуса, укропа, размешать, положить очищенные листья салата, прибавить 1–2 очищенных и самыми тонкими ломтиками нарезанных свежих огурцов. Убрать сверху круто варенными и на 4 части разрезанными яйцами или цветным, красиво нарезанным ланспиком.

508) Салат с горчичным соусом

Положить в салатник ложку готовой сарептской горчицы, растереть с 2 сваренными желтками, посолить, всыпать, кто любит, сахара, влить 2–3 ложки прованского масла и уксуса, размешать с очищенными листьями салата, подавать.

509) Свежие огурцы с прованским соусом

Огурцы очистить, нарезать самыми тонкими ломтиками, посыпать солью, через час положить 2–3 ложки прованского масла, уксуса, перца, рубленой зелени, размешать, подавать.

510) Свежие огурцы со сметаной

Очистить, разрезать огурцы самыми тонкими ломтиками, посолить, положить ½ стакана или более самой свежей сметаны, уксуса, зелени, перца, размешать, подавать.

511) Свекла с прованским соусом

Самую лучшую красную свеклу испечь или сварить до мягкости, вынуть, остудить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в салатник, положить соли, перца, прованского масла, уксуса, рубленой зелени, размешать, подавать.

512) Свекла маринованная

Сваренную или испеченную красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарезать ломтиками, сложить в банку, пересыпая тертым хреном, залить на 3 или на 24 часа сырым уксусом, или вскипяченным с лавровым листом, английским перцем, солью, гвоздикой.

513) Кресс-салат

Срезать с корней кресс-салат, налить водой, собрать дуршлаговой ложкой всплывшие наверх семена, потом кресс-салат переложить на дуршлаг или сито, оставить, пока вода не стечет совершенно. Перед отпуском сложить в салатник, посолить, залить прованским маслом, уксусом; подавая, размешать; можно огарнировать круто сваренными и на 4 части разрезанными яйцами.

514) Салат-цикорий

Очищенные, вымытые и осушенные листья цикория приготовить как салат со сметаной № 517, или как салат с горчичным соусом № 508.

515) Компот из свежих яблок

516) Салаты маринованные

(см. отделение XXI), а именно:

а) яблоки моченые № 1472, 1476; б) сливы маринованные № 1478; в) груши маринованные и моченые № 1487–1488; г) вишни маринованные № 1492; д) дыня и арбуз маринованные № 1500; е) салат брусничный № 1512 или 1513; ж) барбарис маринованный № 1526–1527; з) шинкованная капуста кислая № 1532–1534; и) рыжики № 1550–1552; і) сушеные боровики № 1557; к) белые грибы или боровики маринованные № 1561–1566; л) грузди № 1569; м) огурцы соленые № 1572–1577; н) корнишоны № 1578–1579; о) пикули № 1598–1601; п) тыква маринованная № 1602–1603.

ОТДЕЛЕНИЕ VII
РЫБЫ И РАКИ

Примечание. Надобно обращать внимание на то, чтобы рыба была свежая, потому что тогда только она вкусна и здорова. Чтобы узнать, свежа ли она, надо посмотреть жабры: если мясо там красное, то значит рыба свежая, если же темного или бледного цвета, то такая рыба не годится. Чтобы рыба была вкусна и не разварилась, надо опускать ее всегда в холодную воду или бульон, а потом кипятить на большом огне, подливая понемногу холодной воды, и чтобы огонь был не только снизу, но и с боков.

Пропорция назначена на 6 человек.

От 7 до 9 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 10 до 12 > > > 2 раза, а соус к ней в 1½ раза.

От 13 до 18 > > > 3 > > 2

От 19 до 24 > > > 4 > > 3

517) Щука под соусом

Очистить, разрезать щуку на порции, посыпать сухой солью, сложить в каменную миску, налить горячим уксусом, накрыть; через несколько минут переложить в кастрюлю, налить кипяченой водой так, чтобы покрыло рыбу, положить кореньев, пряностей, варить на большом огне до готовности, снять с огня, скропить холодной водой, накрыть на несколько минут бумагой и крышкой, подавать с соусом голландским или с хреном с уксусом.

Выдать:

3 фунта щуки, уксуса, соли. 2 луковицы, 1 морковь. 1 петрушку, лаврового листа. Английского перца. На соус № 193.

518) Щука с хреном

Посолить очищенную щуку, разрезать на порции, сварить до половины готовности, вынуть из воды. Изрубить ½-2 луковицы, поджарить в 1 ложке масла, натереть хрена ложек 6, поджарить вместе; положить ряд рыбы, ряд хрена с луком и так далее, наконец облить 2–3 стаканами сметаны, накрыть крышкой, тушить на угольях или в печке.

Выдать:

3 фунта щуки, 2 луковицы. 1 ложку масла. Хрена ложек 6. 2–3 стакана сметаны.

519) Щука под соусом и хреном

Очищенную, нарезанную и посоленную щуку положить в кастрюлю, налить бульоном, сваренным из пряностей, нескольких луковиц и уксуса, варить на большом огне под крышкой.

1 ложку масла, ½ ложки муки, 1½ стакана тертого хрена, слегка поджарить, развести 4 стаканами рыбного бульона, 1½ стаканами сметаны, смешать, вскипятить, облить щуку.

Выдать:

3 фунта щуки, уксуса, 2–3 луковицы. Английского перца зерен 30. Лаврового листа 4–5 шт. 1 морковь, 1 петрушку. 1 сельдерей, 1 порей. 1½ стакана тертого хрена. 1 ложку масла, 1 ложку муки. 1½ стакана сметаны.

520) Щука вареная в чешуе

Очистить внутренности щуки, вымыть, посолить сухой солью, согнуть в кружок так, чтобы хвост вложить в пасть, и, прикрепив деревянным прутиком, положить в большую кастрюлю, налить столовым вином так, чтобы покрыло рыбу, прибавить луковиц, перца, лаврового листа, 2 соленые огурца, нарезанные кружочками, соли, варить на большом огне под крышкой.

Выдать:

3 фунта щуки, бутылку столового вина. 2–3 луковицы, соли. 4–5 шт. лаврового листа. 30 зерен английского перца. 2 соленые огурца.

Подавать горячей и к ней хрен с уксусом или горчицу, или соус из хрена № 197, или соус с каперсами № 205.

521) Щука жареная или печеная

Очистить, посолить щуку, разрезать на части, вынуть кости, вытереть чистой салфеткой, чтобы не оставалось в ней сырости.

В 1 ложке масла поджарить мелко изрубленную луковицу до мягкости, когда масло остынет, вбить 2 яйца и обмакивать в этом куски щуки, посыпать тертой булкой, и перед самым отпуском поджарить с обеих сторон на рашпоре. А лучше испечь ее цельную в печи, поливая 1–2 ложками масла.

Выдать:

3 фунта щуки или лососины. 1 луковицу. 2 яйца, 2 ложки масла. ½ булки французской.

Подавать с соусом горчичным № 187. Так жарятся и пекутся и другие большие рыбы: судаки, лососина, белорыбица и проч.

522) Щука под желтым соусом

Очистить щуку, нарезать кусками, на 1 час посолить, положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды так, чтобы рыбу покрыло, разных точеных и отваренных кореньев, ½ стакана изюма, ½ лимона, нарезанного ломтиками, без зерен, варить на большом огне. Как только рыба уварится, взять 2 ложки масла, (¼ стакана мелкого сахара), 1½ ложки муки, ½ чайной ложечки шафрана в порошке, все это размешать в особенной кастрюльке, развести рыбным бульоном до 3–4 стаканов и кипятить мешая, пока не погустеет, процедить, потом облить щуку, обсыпать изюмом, лимоном и точеными кореньями; можно прибавить разварного картофеля.

В пост вместо сливочного масла взять ложки две прованского.

Выдать:

3 фунта щуки, стакан столового вина. 1 рюмку уксуса, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. Английского перца зерен 20. 1–2 шт. лаврового листа, 2 луковицы. ½ стакана изюма, ½ стакана муки. ½ чайной ложечки шафрана. ¼ стакана мелкого сахара, ½ лимона. 2 ложки сливочного или ¼ стакана прованского масла, (картофеля).

523) Щука под красным соусом

Разрезать, посолить очищенную щуку, положить в кастрюлю 1 ложку масла, мелко нарезанные 1 сельдерей, 2 моркови, лаврового листа, английского перца, соли, положить на это рыбу, посыпать мелко нарезанным ⅓ лимоном без зерен, налить водой, накрыть и варить до готовности. Подавая, облить красным соусом № 176 или кисло-сладким соусом № 185.

Выдать:

3 фунта щуки, 1 сельдерей. 2 моркови, лаврового листа 2–3 штуки. Английского перца зерен 30. Соли, 2 луковицы, ⅓ лимона. 1 ложку масла. На соус № 176 или № 185.

524) Фаршированная щука печеная

Очистить щуку, разрезать ее вдоль хребта, вырезать осторожно мясо с костями, чтобы не прорезать кожицы; голову и хвост оставить. Отделить мясо от костей, посолить, мелко изрубить с 1 луковицей, несколькими очищенными сардинками; прибавить размоченную в молоке и выжатую булку, смешать с 1 ложкой масла, положить немного мускатного ореха, перца, соли, 1–2 яйца, истолочь в ступке, нафаршировать щуку, зашить. Намазать маслом противень, обложить щуку лучинками, привязать их веревочкой, сложить на противень и, облив маслом и сметаной, вставить в печь и во время жарения несколько раз поливать этим соусом. Когда поджарится, облить щуку соусом, оставшимся от нее.

Выдать:

3 фунта щуки, 1 луковицу. Зеленой петрушки, 6–7 сардинок. ½ французского белого хлеба. 2–3 ложки масла. 1–2 яйца, соли. 1–1½ стакана сметаны. Мускатного ореха. Английского перца.

525) Щука под серым соусом (Постная)

Очистить щуку, разрезать ее на средней величины куски, перемыть, посолить на 1 час, нафаршировать постным фаршем из рыбы, вынутой из каждого куска, прибавить ½ французского белого хлеба, намоченного в воде и выжатого, немного перца, соли, мускатного ореха (а также изрубленную и поджаренную в прованском масле луковицу). Нафаршированную рыбу сложить в кастрюлю, налить 3–4 стаканами крепкого бульона, сваренного из кореньев и пряностей, влить 1 стакан столового вина, с ½ рюмки уксуса, смотря по вкусу, с ¼ стакана прованского масла, ½ лимона, нарезанного ломтиками, ½ стакана изюма и варить на сильном огне под крышкой. Когда рыба уварится, вынуть ее и переложить в другую кастрюлю, поставить на пар, чтобы не остыла, между тем приготовить соус следующим образом: 1 стакан тертого ситного хлеба, 1 изрезанную морковь, 3–4 кислые яблока, немного мелкой корицы и гвоздики, сахара куска 2–3 налить водой, разварить вроде густой каши, протереть сквозь сито, смешать с бульоном, в котором варилась рыба, уварить до соусной густоты, облить им сложенную на блюдо рыбу.

Выдать:

3 фунта щуки, ½ французского белого хлеба. Перца, соли, мускатного ореха. 1 луковицу, 3 моркови, 1 петрушку. 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы. 2–3 штуки лаврового листа. Английского перца зерен 20. ½-1 стакан столового вина, уксуса. ¼ стакана прованского масла. ½ лимона, ½ стакана изюма. ½

фунта тертого ситного хлеба. 2–4 яблока. Корицы, гвоздики 2–3 штуки. Сахара куска 2.

Эту рыбу можно огарнировать на блюде сваренным и ломтиками нарезанным рыбным фаршем № 123.

526) Щука с картофелем по-немецки

Очистить щуку, нарезать кусками, посолить, сварить бульон из кореньев и пряностей, опустить в него щуку, когда уварится, переложить в другую кастрюлю, поставить на пар, бульон же процедить, положить в него красиво нарезанного, очищенного картофеля, сварить.

1½ ложки масла распустить, поджарить в нем ½ мелко изрубленной луковицы, смешать с 2 ложками муки, развести 2–3 стаканами рыбного бульона, влить 1 стакан сметаны, вскипятить. К рыбе переложить картофель, облить соусом, подогреть, подавать.

Выдать:

3 фунта щуки, 2 моркови. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. 3 луковицы, 15–20 зерен английского перца. 2–3 лаврового листа, соли. 1½ ложки масла, ¾ гарнца картофеля. ⅔ стакана муки, 1 стакан сметаны.

527) Щука тушеная

Жирную щуку поздно вечером опустить в ведро соленой воды, на другой день утром рано вынуть, заколоть, очистить, приготовить как обыкновенно и подавать с каким угодно соусом, но лучше всего такую щуку тушить в кастрюле под крышкой с зеленью, кореньями и маслом.

Выдать:

3-фунтовую щуку, соли. 3 ложки масла, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. 1 луковицу. Английского перца 15–20 зерен. 2–3 шт. лаврового листа.

528) Щука фаршированная, вареная под соусом из сметаны

Очистить щуку, разрезать вдоль хребта, вырезать осторожно мясо с костями, чтобы не прорезать кожицы, голову и хвост оставить. Отделить мясо от костей, посолить, мелко изрубить, смешать с луковицей, мелко изрубленной и поджаренной в ½

ложке масла, положить ½ французского белого хлеба, намоченного и выжатого, английского и простого толченого перца по 4–5 зерен, мускатного ореха, прибавить еще ½ ложки масла, вбить 1 яйцо, всыпать зелени, размешать все хорошенько или истолочь еще в ступке, нафаршировать рыбу, зашить плотно. Сварить бульон из разных кореньев и пряностей, соли, процедить, опустить в него щуку, когда уварится, слить этот бульон в другую кастрюлю, а рыбу поставить на пар, чтобы не остыла. В рыбный же бульон положить очищенного картофеля, сварить. Распустить 1½ ложки масла, поджарить в нем ½ стакана мелко изрубленной луковицы, всыпать ⅔ стакана муки, развести 2–3 стаканами рыбного процеженного бульона, 2 или 1 стаканом сметаны так, чтобы соуса было стакана 4, не менее, вскипятить, переложить к рыбе картофель, облить этим соусом, подогреть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленой петрушкой и укропом, подавать.

Выдать: 3-фунтовую щуку, 2–3 луковицы. ¼ фунта масла, ½ французского белого хлеба. 15–20 зерен английского и 4–5 зерен простого перца. Мускатного ореха, соли, 1 яйцо. 2 моркови, 1 петрушку, 2 сельдерея. 1 порей, ½ гарнца картофеля. ⅔ стакана муки. 1–2 стакана сметаны. Зеленой петрушки, укропа.

529) Рыба жареная или печеная

Очистить, нарезать кусками, посолить на 1 час, не более. Распустить масло на сковороде, обвалять рыбу в муке или сухарях, положить на горячее масло; поджарить с обеих сторон, прокалывая вилкой; таким образом жарится каждая рыба; большая разрезывается на куски и кроме того в толстых местах еще надрезать по несколько раз, чтобы хорошо прожарилась; мелкую же рыбу жарить цельной. Назначенное количество масла надо распустить на сковороде с самого начала, потому что, если после прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и может пригореть.

Выдать:

3 фунта рыбы, 3 ложки муки. 2–3 ложки масла.

Подать к ней какой-нибудь салат.

Многие находят вкуснее рыбу печеную, в таком случае надо ее очистить и, намазав маслом противень и смазав хорошенько цельную рыбу маслом, поставить ее в духовую печь, поливать ее этим же самым стекшим с нее маслом, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу, как-то: щуку, сиги и проч.

530) Котлеты из щуки или судака

Котлеты можно приготовлять из каждой большой рыбы, имеющей белое мясо. Очистить, посолить рыбу, вынуть кости; мясо же мелко изрубить, прибавить 1 ложку масла, 2 яйца, с ¼ чайной ложечки мускатного цвета, толченого английского перца 5–6 зерен, смешать, истолочь в ступке. Сотейник или сковороду намазать 1½ ложками масла, из рыбной массы сделать вроде котлеток, положить их на сотейник, посыпать мелко изрубленной зеленой петрушкой, мелко нарезанным лимоном и, накрыв бумагой, намазанной маслом, и крышкой, вставить в горячую печь минут на 10. Подавая, облить соусом красным с вином и каперсами № 176. В этот соус положить масло, оставшееся от жаренных филеев, развести бульоном, сваренным из оставшихся рыбных костей.

Выдать:

2-3 фунта щуки или судака. 2 яйца, ¼ чайной ложки мускатного цвета. 5–6 зерен английского перца. 3 ложки масла. ½ лимона. Зеленой петрушки. На соус № 176, или подать к ним зеленый горошек № 275.

531) Щука по-жидовски (На 12 человек)

Взять щуки 8 фунтов, разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть из нее молоки, жир и кровь (если будет икра, выкинуть вон), положить их в банку; со щуки же очистить кожу, разрезать ее поперек кусками в четыре пальца ширины, посолить в каменной чашке без воды и дать стоять 8 часов, после этого вымыть щуку в трех водах, вырезать из всех куском между костью и кожей мясо, изрубить, истолочь, положить 1 французский белый хлеб, ¼ фунта чухонского масла; 35 луковиц очистить, изрубить как можно мельче, смешать с истолченным мясом, молоки и кровь также истолочь, всыпать 2 ложки толченого простого перца, смешать все вместе и фаршировать нарезанные куски в прежний вид, дать щуке в ней окрепнуть, потом поставить на плиту, подбавить кипяченной воды. 2 золотника шафрана заварить 2 стаканами кипятка, поставить в теплое место часа на два; когда настоится, процедить в щуку, щуку же сварить до готовности, наблюдая, чтобы не пригорела ко дну, переложить на блюдо, облить тем же соусом. К такой щуке подается тертый хрен, разведенный сырым бураковым рассолом.

Выдать:

Щуки 8 фунтов. 1 французский белый хлеб. ¼ фунта

чухонского масла. 35 луковиц. 2 ложки толченого простого перца. 2 золотника шафрана. Хрен. Бураковый рассол.

532) Рыба вареная по-жидовски (Постная)

Какую-нибудь свежую рыбу (лучше всего щуку) очистить, разрезать на большие куски, посолить сухой солью, оставить так на 1 час.

Эту же рыбу можно нафаршировать; в таком случае из каждого куска срезать осторожно мясо с костями, выбрать их, а мясо мелко изрубить с 1 луковицей, посолить, положить толченого английского и простого перца по 5–6 зерен, 1 яйцо (если не в пост), размешать. Очистить и нарезать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, прибавить соли, английского перца зерен 15, лаврового листа 4–5, с вершок корицы, 5 штук гвоздики, ¼ чайной ложечки шафрана, 3 зерна толченого простого перца, налить все это водой и варить.

В этот бульон опустить после рыбу так, чтобы ее едва покрыло, поставить на сильный огонь, влить с ½ стакана холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорела, варить так минут 10, снимая накипь; потом опять подлить с ½ стакана холодной воды и поступать так каждые 10 минут в продолжение 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процеженным соусом, в который некоторые прибавляют ½ ложки меда и ½ стакана изюма, с тем раз вскипятить и тогда облить рыбу.

Выдать:

3 фунта щуки или другой крупной рыбы. Соли, 1 петрушку, 2 луковицы. 1 сельдерей, 1 порей. 15–20 зерен английского перца. 3–4 шт. лаврового листа. Вершок корицы, 5 штук гвоздики. ¼ чайной ложки шафрана. 3 зерна простого перца.

Можно прибавить: (½ ложки масла), (½ стакана изюма).

На фарш:

1 луковицу. 5–6 зерен английского, 5–6 зерен простого перца. 1 яйцо, соли.

533) Карп в чешуе с красным вином

Взять свежего карпа, выбрать только внутренности и, не разрезывая его на части, вместе с кровью сложить в кастрюлю, посолить, посыпать 1 чайной ложечкой толченой корицы и 4 гвоздиками; влить ½ бутылки красного вина, ¼ стакана уксуса, 1½ стакана крепкого рыбного бульона с кореньями, рюмку

прованского масла, положить ломтиками нарезанного лимона, несколько кусков сахара. Варить все это на большом огне под крышкой. Когда рыба будет готова, переложить на блюдо.

Выдать:

3 фунта карпа, соли, корицы. Гвоздики 4, 4–5 кусков сахара. ½ бутылки красного вина. С ¼ стакана уксуса. 1 рюмку прованского масла.

Подать отдельно соус, в котором варилась рыба, подправить его 1 ложкой масла, смешанной с ложкой муки, вскипятить, процедить.

534) Карп жареный

Очистить карпа от чешуи, разрезать вдоль, вымыть, разрезать на части, надрезать в нескольких местах хребет, посыпать солью. Когда соль распустится, вытереть досуха салфеткой, намочить каждый кусок в яйцо, обвалять в сухарях и поджарить в горячем масле с обеих сторон. Если жарится цельным, то поджарить его на сковороде с обеих сторон, вставить еще в горячую печь на ½ часа.

Выдать:

3 фунта карпа, 2 ложки масла, соли. 2 яйца, 4–5 сухарей.

а) облить соусом из грецких орехов № 188;

б) или белым соусом с лимоном № 205;

в) или красным сладким соусом № 185;

г) или, поджарив разрезанного на части карпа, облить ½ или 1½ стаканами сметаны, вскипятить раза два, подавать.

535) Форель

Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплым, но не горячим уксусом (потому что нежная кожица), накрыть. Наставить воды в длинном рыбном котле, чтобы могла поместиться целая рыба, влить ложки 2 уксуса, соли, положить луковицу, лаврового листа, английского перца, опустить посоленную форель, варить недолго, чтобы не разварилась; оставить, скропить холодной водой, накрыть бумагой котел, оставить так на несколько минут. Переложить на блюдо, огарнировать отдельно сваренным картофелем, накрыть сложенной салфеткой, чтобы не остыла.

Выдать:

3 фунта рыбы, уксуса, соли. 1 луковицу. Лаврового листа 3–4 штуки. Английского перца зерен 30. ¾ гарнца картофеля.

а) подать отдельно соус горчичный № 187 или 205; б) или хрен с уксусом и прованским маслом; в) или соус из грецких

орехов № 188.

536) Угорь жареный под соусом

Приготовить угря следующим образом: надрезать кожицу при самой голове, продернуть иголкой веревочку сквозь глаза, завязать и повесить. Отогнуть ножом кругом головы кожицу, потом руками стянуть ее с целого угря. Вымыть, разрезать, посолить, потом вытереть салфеткой, поджарить на сковороде в ½ ложке масла.

1 ложку муки поджарить в ложке масла с мелко изрубленной луковицей и петрушкой, развести 2 стаканами бульона, положить толченого простого и английского перца по 3 зерна, ⅓ лимона нарезанного ломтиками без зерен, вскипятить хорошенько, опустить в этот соус изжаренного угря, и еще раз вскипятить; соус можно заправить 2–3 желтками, облить им на блюде угри.

Выдать:

2-2½ фунта угря, 1½ ложки масла. 1 луковицу, 1 петрушку. Английского и простого перца. ⅓ лимона, 1 ложку муки. (2–3 желтка). Рыбного и мясного бульона.

537) Угорь печеный

Очистить 2 или 2½ фунта угря, как сказано в предыдущем № 536, разрезать на части, посолить, сложить в каменную плоскую чашку, вставить в печь. Когда изжарится, переложить на блюдо; подавать к нему какой-нибудь маринованный салат.

538) Угорь фаршированный

Очистить угря как сказано в № 536, мясо истолочь в ступке, прибавить к нему ½ французской булки, намоченной и выжатой, 1 мелко изрубленную луковицу и петрушку, поджаренную в ½ ложки масла, соли, толченого английского и простого перца, 2–3 яйца, ложки 2–3 изрубленных трюфелей или свежих шампиньонов, ложки 2 сметаны, размешать хорошенько, обложить этим фаршем целую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковороде в печке, поливая 1 ложкой масла.

Выдать:

2-2½ фунта угря. ½ французского белого хлеба. 1 луковицу, 1

петрушку. 3–4 зерна английского перца. 3–4 зерна простого перца. 1½ ложки масла, 2–3 яйца. 2–3 ложки трюфелей и шампиньонов. 2 ложки сметаны, соли.

Переложив на блюдо, облить крепким соусом № 207 или красным соусом № 177, только без сахара.

539) Лососина жареная

Вынуть внутренности, очистить чешую, сварить с кореньями и лавровым листом и перцем, или нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалять в яйце и сухарях, поджарить на сковороде в масле с обеих сторон. Подавая, опять обсыпать сухарями.

Выдать:

3 фунта лососины, 2–3 ложки масла. 5–6 сухарей, 2 яйца.

Облить красным соусом с каперсами № 176, или соусом из сардинок № 181, или приготовить к ней салат со сметаной № 507 или кислую капусту.

540) Лососина в папильотах (Постная)

Очищенную от чешуи лососину нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем, мелко изрубленной луковицей, скропить прованским маслом и так оставить на несколько часов. Взять чистой бумаги, намазать чухонским маслом, а в пост прованским, положить на каждую четверку бумаги кусок лососины, на нее масла из сардинок № 637, завернуть красиво бумагу и уложить на противень, намазанный маслом. Перед отпуском вставить в горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая из нее лососины.

Выдать:

3 фунта лососины, соли, перца. 1 луковицу, ¼ фунта чухонского масла. ¼ стакана, т. е. рюмку прованского. 6 ложек масла из сардинок № 637.

Если в пост, то вместо чухонского выдать еще ¼ стакана прованского масла.

541) Лососина под соусом

Очищенную от чешуи лососину разрезать на довольно большие четырехугольные куски, посолить, оставить так на 1 час. Сложить в кастрюлю, налить холодной водой так, чтобы рыбу

едва покрыло, положить лаврового листа, английского перца, 2–4 луковицы и накрыть крышкой; варить на большом огне до готовности, сложить на блюдо; подавая, огарнировать разварным картофелем.

Выдать:

3 фунта лососины. 3–4 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. 2–4 луковицы, соли. Облить соусом № 205.

542) Судак разварной

Очистить судака, вымыть, посолить немного. Сложить рыбу в кастрюлю, налить водой немного выше рыбы, положить 1 разрезанную луковицу, 1 петрушку, английского перца, соли, лаврового листа, гвоздики, можно прибавить 2 соленые огурца; варить ½ часа на сильном огне, подливая понемногу холодной воды. Когда рыба будет готова, оставить минут на десять, потом вынуть рыбу на блюдо, облить соусом.

Выдать:

3 фунта судака, 1 луковицу. 1 петрушку. 15–20 зерен английского перца. 3–4 штуки лаврового листа. (3–4 гвоздики). Соли.

Подать соус горчичный № 187, или соус из грецких орехов № 188.

543) Судак цельный с голландским сыром

Очистить, вымыть судака, не разрезывая его на части, нашпиговать копченой ветчиной или петрушкой (в пост маринованной зеленой фасолью или сардинками), посолить, положить в продолговатый рыбный котел, налить холодным бульоном, сваренным из кореньев с 1 чайной ложечкой мускатного цвета; когда судак сварится на сильном огне, переложить его осторожно на блюдо.

Выдать:

3 фунта судака, ¼ фунта копченой ветчины. Или петрушки, или маринованную фасоль. Или штук 10 сардинок. 1 чайную ложечку мускатного цвета. Английского перца зерен 20. Лаврового листа 2–4 штуки. 1 петрушку, 1 порей. 2 луковицы, 1 морковь. Облить голландским соусом № 193.

544) Судак с картофелем, маслом и яйцами

Сварить судака, как сказано в № 542, переложить на блюдо, положить с другой стороны картофель разварной, облить маслом с яйцами, посыпать зеленью.

Выдать:

3 фунта судака, ½ фунта масла. 3–4 яйца, ½ гарнца картофеля. 1 луковицу, 1 петрушку. 20–30 шт. английского перца. 2–3 шт. лаврового листа.

545) Судак с раковым соусом

Сварить судака, как обыкновенно, с кореньями, переложить на блюдо, облить раковым соусом следующим: 25 раков сварить, очистить, скорлупки высушить, истолочь, поджарить с ½ ложкой масла, влить 2 стакана рыбьего бульона, вскипятить, процедить. Одну ложку масла поджарить с ложкой муки, развести раковым бульоном, вскипятить, процедить, положить 25 раковых шеек, 2 ломтика лимона без зерен, вскипятить слегка и облить судака.

546) Судак с гренками и картофелем

Филеи варенного судака уложить на блюдо в кружок, перекладывая слегка поджаренными гренками из белого хлеба. В середину положить разварной цельный картофель, облить соусом голландским № 193.

Выдать:

3 фунта судака, английского перца шт. 20. Лаврового листа 2–4 штуки. 1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы. 1 морковь, 1 французскую булку. ⅓ фунта масла, ½ гарнца картофеля. На соус № 193.

547) Осетрина под красным вишневым и винным соусом

Взять кусок осетрины, вымыть, разрезать на части, посолить, сварить в раньше приготовленном бульоне из кореньев и пряностей, влить с ½ стакана уксуса, или 1 стакан сотерна, или огуречного рассола 2–3 стакана.

На блюде облить следующим соусом: поджечь на сковороде 2 куска сахара, влить ложки 2 бульона, вскипятить, перелить в кастрюлю, влить ½ рюмки прованского масла, ложку чухонского, 1 ложку муки поджарить, развести 2 стаканами рыбного бульона, ⅓ стакана мадеры или портвейна, ⅓ стакана вишневого сиропа,

положить толченой гвоздики, корицы, прибавить еще уксуса, варить все это, мешая, пока не погустеет, потом процедить, положить ложки 2 каперсов или оливок, или пикулей, вскипятить еще раз, облить осетрину.

Выдать:

3 фунта осетра, 2 моркови. 1 петрушку, 1 порей, 2–4 луковицы. 20–30 зерен английского перца. 5–6 зерен простого перца. 3–4 шт. лаврового листа.

Можно прибавить: 1 стакан сотерна или огуречного рассола 2–3 стакана или уксуса. (1 фунт мелкой рыбы). На соус: 2 куска сахара, уксуса. ½ рюмки прованского масла. 1 ложку чухонского масла. 1 ложку муки. ⅓ стакана мадеры или портвейна. ⅓ стакана вишневого сиропа. 3–4 гвоздики, ½ чайной ложки корицы. (2 ложки каперсов, или оливок, или пикулей).

548) Осетрина под красным соусом

Отварить осетрину с кореньями и пряностями.

а) облить кисло-сладким соусом № 185;

б) или горчичным соусом № 187;

в) или татарским соусом № 204;

г) или просто подать к ней хрен, уксус и прованское масло.

549) Осетрина печеная с горчичным соусом

Намазать 1 ложкой масла сковороду или медный лист, положить тоненькими ломтиками нарезанную морковь, луковицу, петрушку. Кусок осетрины с самого мягкого места очистить, вымыть, посолить, положить на сковороду коренья; ложку масла поджарить с мелко изрубленной луковицей, остудить, вбить 2 яйца, облить этим рыбу, посыпать тертым ситным хлебом, скропить растопленным маслом, вставить в горячую печь. Когда будет рыба готова, переложить на блюдо, а изжарившиеся коренья смешать с ½ стакана столового вина, 1½ стакана крепкого бульона, 2–3 ложками уксуса, всыпать ложку горчицы, вскипятить, процедить, облить осетрину.

Осетрину можно нашпиговать фунтом шпика.

Выдать:

3 фунта осетрины, 2–3 ложки масла. 1 морковь, 1 петрушку. 2 луковицы, 2 яйца, хлеба. ½ стакана вина. 1 ложку сарептской горчицы. Уксуса. (¼ фунта шпика).

550) Осетрина или лососина жареная

Очистить, нарезать большими ломтиками, посыпать солью, перцем, мелко изрубленной и выжатой луковицей, облить двумя ложками прованского масла, оставить так часа на два.

Перед самым отпуском положить на раскаленную сковороду с растопленным маслом, поджарить с обеих сторон.

Выдать:

3 фунта рыбы, соли, перца. 1 луковицу. 2 ложки прованского и 2–3 чухонского масла.

Подавать с горчичным соусом № 187, или с соусом из грецких орехов № 188, или подать к ней салат со сметаной, или кислую капусту и проч.

551) Треска

Свежепросольную треску надо мочить целые сутки, переменяя чаще воду, и потом перед самым отпуском сварить ее в двух водах.

Штокфиш же надо положить в деревянную посуду, налить крепким щелоком, переменять его раз в день и таким образом в продолжение 4 дней. Потом снять щелок, налить на одни сутки водой, смешанной с негашеной известкой, как только побелеет, опять сполоснуть, намочить в речной воде на один день, три раза в день переменяя воду.

Зимой можно заготовлять ее таким образом на несколько раз, и когда нужно варить, взять фунта 4–5, налить водой, поставить на плиту на умеренный огонь, когда вода согреется, слить, налить свежую и поступать так, пока вода не перестанет быть клейкой, тогда дать воде согреться, но не дать вскипеть, потому что штокфиш сделался бы тогда жестким, откинуть на решето, чтобы стекала вода, посолить немного, переложить на блюдо, прикрыть, чтобы не остыл, подавать.

Другой способ скорейшего приготовления штокфиша следующий: с вечера выбить треску хорошенько деревянным обухом или топором, потом намочить на ночь в речной воде, и на другой день сварить ее в соленой воде.

552) Треска с картофелем, маслом и яйцами

Треску приготовить как сказано в предыдущем № 551, огарнировать вареным картофелем, облить маслом, раз

вскипяченным с крутыми мелко изрубленными яйцами и 2–3 ложками бульона. Или варить треску и, выбрав кости, огарнировать картофелем, треску покрыть яйцами, сваренными всмятку, облить маслом, осыпать зеленью.

Выдать:

4-5 фунтов трески. ¾ гарнца картофеля. 4–5 яиц. ½ фунта масла, не менее.

553) Треска с бешемелем из сметаны или из молока

Приготовить треску как сказано выше в № 551, облить следующим соусом: 1½ ложки масла, ½ стакана муки вскипятить раз 5, развести 3 стаканами сметаны или молока, посолить, всыпать немного мускатного ореха, вскипятить, облить треску, смешанную с отваренным картофелем и зеленью, смазать сверху разбитым яйцом, вставить ненадолго в печь; подавать в той же кастрюльке.

Выдать:

3 фунта трески, 1½ ложки масла. ½ стакана муки. 3 стакана сметаны или молока. Мускатного ореха, зелени. ½ гарнца картофеля, 1 яйцо.

554) Треска с гренками

Сварить треску как сказано выше в № 551, переложить на глубокое блюдо, намазанное ½ ложкой масла, подлить немного сметаны, разбитой с желтками, уложить ряд трески, на нее ряд гренок, то есть ряд ломтиков булки, поджаренных в масле и намазанных мелко изрубленными сардинками, опять ряд трески, ряд гренок, наконец облить сметаной, вставить ненадолго в печь.

Выдать:

3-4 фунта трески. 1½ ложки масла. 2–3 желтка. 1 французский белый хлеб. 15–20 сардинок. 2 стакана сметаны.

555) Линь с красной или белой капустой

Нашинковать 2 кочна капусты средней величины, посолить, слегка выжать, налить бульоном, сваренным из сушеных грибов, кореньев и пряностей, положить ложку масла, накрыть, поставить на плиту, изредка мешая, чтобы не пригорело; когда капуста уварится, всыпать 2–3 толченые гвоздики, с ½ чайной ложечки

корицы, 1–2 куска сахара, 1 стакан сметаны, тушить все вместе, пока не погустеет. Между тем очищенного и посоленного линя разрезать на порции, вытереть салфеткой, вынуть кости, каждый кусок обмакнуть в яйцо, посыпать толчеными сухарями, толченым простым и английским перцем зерна по 3, положить на сковороду на горячее масло, поджарить с обеих сторон. Сложить на блюдо, огарнировать капустой.

Выдать:

3 фунта линя. 2 кочна средней величины капусты. 4–6 сушеных грибов, 1 луковицу. 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку. 5–6 зерен английского перца. 3 ложки масла. 2–3 гвоздики, корицы. 1–2 куска сахара. 1 стакан сметаны, 2 яйца. 5–6 сухарей. 3 зерна простого и 3 зерна английского перца.

556) Линь под соусом

Положить в кастрюлю разных кореньев, как-то: 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 сельдерей, перца и очищенного, разрезанного на порции и посоленного линя, налить холодной водой так, чтобы покрыло рыбу, прибавить столового вина, ½ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, сварить до готовности, но чтобы не переварить. Тогда переложить рыбу осторожно на блюдо, очистить ее, прикрыв салфеткой, чтобы не остыла, между тем приготовить следующий соус:

1 ложку масла положить в кастрюлю, прибавить мелко изрубленной ½ луковицы, ½ петрушки, ½ сельдерея, поджарить докрасна, всыпать муку, размешать, развести рыбным бульоном, вскипятить 3–4 раза, беспрестанно мешая, процедить сквозь сито; можно прибавить ложку грибной сои, облить рыбу, подавать.

Выдать:

3 фунта линя, 1 морковь. 1½ петрушки, 1½ сельдерея. 1½ луковицы, лаврового листа. Английского перца. ½-1 стакан столового вина. ½ лимона, 1 ложку муки. 1 ложку масла. (1 ложку грибной сои).

557) Лещ печеный с соусом

Очистить, посолить, оставить так на ½ часа, обтереть, обсыпать мукой, Распустить на противне ложку масла, положить на него леща, полить сверху также 2 ложками масла, вставить в печь; когда будет готово, переложить осторожно на блюдо.

Выдать:

3 фунта леща. 2 ложки муки. Соли. 2–3 ложки масла.

Облить красным соусом с каперсами и лимоном № 176, или кисло-сладким соусом № 175, или соусом из хрена № 197, или соусом из грецких орехов № 188.

558) Лещ фаршированный кислой капустой

2-3 стакана кислой капусты, 1½ ложки масла, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить все вместе, положить толченого английского и простого перца по 3–4 зерна, соли, нафаршировать рыбу, зашить, положить на сковороду, вымазанную маслом. Взять стакан сметаны, смешать с 1–3 желтками, ложкой муки, облить леща, посыпать 2–3 ложками тертого сыра и ложкой сухарей, скропить жирным бульоном, вставить в печь более чем на ½ часа, когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду же влить

1 стакан бульона, размешать, вскипятить на плите, влить на блюдо, не обливая рыбы.

Выдать:

3 фунта леща. 2–3 стакана кислой капусты. 1 луковицу, английского перца 3–4 зерна. Простого перца 3–4 зерна. 2 ложки масла. 1 стакан сметаны, 1–3 желтка. 1 ложку муки. 2–3 ложки тертого сыра. 1 ложку сухарей.

559) Окуни вареные с яйцами и маслом

Очищенные и посоленные окуни налить водой, положить кореньев, пряностей, варить на сильном огне. Потом отставить, переложить рыбу на блюдо, подлить несколько ложек этого бульона, облить маслом, раз вскипяченным с крутыми, мелко изрубленными яйцами.

Выдать:

3 фунта окуней, 2–4 луковицы. 1 петрушку, 1 порей. 5 шт. лаврового листа. 25–30 зерен английского перца. Соли, ½ фунта масла. 3–6 яиц.

Иногда подается к ним отваренный картофель (½ гарнца).

560) Караси жареные со сметаной

Караси очистить, посолить, досуха вытереть; ложку масла, мелко изрубленную луковицу поджарить, остудить, вбить 2 яйца,

размешать, обвалять в этом караси, посыпать их сухарями и класть на сковороду на горячее масло, поджарить с обеих сторон, влить около 2-х стаканов сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропом и зеленой петрушкой.

Выдать:

3 фунта карасей, 1 луковицу. 2 яйца, 3–4 сухаря. 2–3 ложки масла, 1½-2 стакана сметаны. Зеленой петрушки и укропа.

Или изжарить караси как обыкновенно, сложить на блюдо, облить 2 стаканами сметаны с 3 желтками, посыпать 2 сухарями, вставить в печь.

561) Караси жареные

Очистить, разрезать, посолить, обвалять в муке, поджарить с обеих сторон; можно прибавить с ½ стакана сметаны. Подавать к ним салат со сметаной, кислую капусту или какой-нибудь другой салат.

Выдать:

3 фунта карасей. 2–3 ложки масла. 2 ложки муки. (½ стакана сметаны).

562) Селява, снятки, корюшка

Очистить, обвалять в яйце и муке или сухарях, жарить в горячем масле. Подавать к ним салат.

Выдать:

3 фунта рыбы. 2 яйца. 2 ложки муки или 5–6 сухарей. 2–3 ложки масла.

563) Снятки жареные в кляре

Вымыть, посолить, выжать почти досуха; стакан муки, 1½ ложки прованского масла, немного соли, 1 стакан воды или белого пива или сметаны, 2 сбитые в пену белка размешать, обмакивать снятки, жарить в горячем масле или фритюре.

Выдать:

3 фунта снятков, 1 стакан муки. 1½ ложки прованского масла. 1 стакан воды, пива или сметаны. 2 белка, соли. ½ фунта масла или фритюра.

564) Котлеты из рыбы.

Взять какую-нибудь рыбу, лучше всего щуку или судака, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простым и английским перцем. Поджарить в ложке масла мелко изрубленную луковицу, когда остынет, смешать с мелко изрубленной рыбой, положить в молоке намоченную и досуха выжатую булку, 1 яйцо. Истолочь все это в ступке, наделать продолговатых котлетов, подсыпая на стол немного муки. Вместо косточек вложить кусочки петрушки или моркови, обвалять каждую котлету в яйце и сухарях, жарить в горячем масле, сложить на блюдо.

Выдать:

3 фунта рыбы, 1 луковицу. Простого и английского перца. ½ французского белого хлеба. 2 яйца, 2 ложки муки или 5–6 штук сухарей. 2–3 ложки масла. 1 петрушку или морковь.

Облить красным соусом с каперсами № 176, или белым голландским № 193 или подать к ним зеленый горошек № 275.

565) Жареная селедка под соусом (Постная)

Селедки вымочить хорошенько, снять кожицу, вынуть кости, изрубить мелко с 1 луковицей и молоками, положить 1 французскую булку, намоченную в молоке и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, размешать хорошенько, дать форму селедки, приложить хвост и голову, намазать яйцом, посыпать сухарями, сделанными из срезанной с булки корки, поджарить в масле в печке и подавать, не снимая со сковороды.

В постные дни не класть яиц, вместо сухарей обсыпать селедку мукой, а вместо чухонского взять ⅓ стакана прованского масла.

Выдать:

2½ фунта селедок. 1 французский белый хлеб. 1 луковицу, (2 яйца). Сухарей или ½ стакана муки. 1½ ложки русского или ⅓ стакана прованского масла.

Соус к ним красный с лимоном № 177 или соус грибной № 199.

566) Котлеты из селедки

Селедки вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, положить 1–3 мелко изрубленные и в ложке масла поджаренные луковицы, 1 французскую булку, намоченную и выжатую, 1 яйцо, 1 ложку

сметаны, размешать, сделать котлеты, обвалять в яйце и сухарях, жарить в масле.

Выдать:

2½ фунта простых или голландских селедок. 1 французский белый хлеб. 1–3 луковицы, 2 яйца. Прибавить к срезанной корке 2–3 сухаря. 2 ложки масла.

Соус к ним красный кисло-сладкий с лимоном или каперсами № 176. Такие котлеты можно приготовить постные.

567) Гренки с селедкой к завтраку

2 ложки прованского масла, ложку сарептской горчицы, 6 крутых желтков растереть хорошенько, прибавить к ним молоки, изрубленные с ложкой каперсов; намазать этой массой гренки из белого хлеба, поджаренные в масле, положить на них вымоченную, очищенную и наискось маленькими кусочками нарезанную селедку, вставить в печь минут на пять.

Выдать:

3 селедки, 2 ложки прованского масла. 1 ложку сарептской горчицы. 6 яиц, 1 ложку каперсов. 1 французский белый хлеб. 1½ ложки чухонского масла.

568) Форшмак

Изрубить 1½ фунта жареной телятины или дичи, или разварной говядины, 2–3 вымоченные и очищенные селедки, ½ французской булки, намоченной и выжатой, все это изрубить как можно мельче, положить простого и английского перца по 3 или по 5 зерен, мускатного ореха, 1 небольшую луковицу, мелко изрубленную и в масле поджаренную, ½ стакана сметаны или сливок, 2–4 яйца, 1 ложку масла, смешать все вместе, положить в кастрюльку, намазанную маслом и осыпанную сухарями, вставить в печь на ½ часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

Жаркого, 2–3 селедки. Или 10–12 сардинок. ½ французской булки, 1 луковицу. Простого и английского перца по 3 или 5 зерен. 2 яйца, ½ стакана сметаны или сливок. 2 сухаря, 2 ложки масла.

В этот форшмак можно положить вместо ½ стакана сметаны — 2 стакана, в таком случае подавать в жестяной или серебряной кастрюльке.

569) Форшмак другим манером

3 шотландские селедки вымочить в воде или лучше в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить. Положить мелко изрубленную луковицу, поджаренную в ложке масла, ¾ стакана сметаны, 2 яйца, ½ французской булки намоченной и выжатой, 1 на терке натертое сырое яблоко, сваренного и растертого картофеля 1 полный стакан, простого и английского перца, мускатного ореха, сложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, и в печь на ¾ часа.

Подавать в жестяной или серебряной кастрюльке.

Выдать:

3 шотландских селедки, ½ французской булки. ¾ стакана сметаны, 1½ ложки масла. 3–4 зерна простого, 3–4 зерна английского перца. 1 большое яблоко, 1 луковицу. 6–8 штук картофеля. Мускатного ореха. 2 яйца.

570) Раковые шейки маринованные

Раки чисто вымыть, сварить в соленой воде с укропом, остудить. Очистить шейки, выжать их хорошенько в салфетке, чтобы не оставалось в них сырости, сложить в банку, залить раковым маслом № 577.

Или высушить их исподволь в печи, а перед употреблением мочить несколько часов в воде.

Или отваренные и остывшие раковые шейки сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями № 1613, но без сахара.

Но вообще шейки трудно сохранить долго. Раковые спинки, т. е. скорлупки, также вымыть как можно чище, высушить, сохранять в банках, подавать фаршированными. Прочие же скорлупки также перемыть, высушить, истолочь, сохранять в банке и делать из этого порошка раковое масло № 577.

571) Форшмак третьим манером

2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить, 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стакана тертой булки или сухарей, 2 стакана сливок или цельного молока, английского перца зерен 5–6, мускатного ореха, вскипятить все вместе; подавать в небольшом салатнике.

572) Стерлядь с хреном

Очистить, вымыть стерлядь, вынуть вязигу, положить в рыбный котел с решеткой, положить кусками нарезанные 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 3–4 луковицы, лаврового листа, английского перца, 5–6 соленых разрезанных огурцов; налить водой пополам с огуречным рассолом, уварить до мягкости, переложить на блюдо, обложить сварившимися кореньями и огурцами, облить тем же бульоном.

Выдать:

Стерляди фунта 4, 1 петрушку. 1 порей, 1 сельдерей, 3–4 луковицы. Лаврового листа, английского перца. 5–6 соленых огурцов. Огуречного рассола.

Подать отдельно хрен с уксусом или соус из хрена со сметаной № 197.

573) Стерлядь с картофелем

Очищенную стерлядь положить в рыбный котел, влить 1 бутылку сотерна, обсыпать: 30 зерен английского перца, 5–6 шт. лаврового листа, корицей, 5–6 гвоздиками, 1 лимоном, нарезанным ломтиками, 4 луковицами, разрезанными каждая на 4 части, положить ложку чухонского масла, соли, поставить на плиту, накрыть крышкой; от той минуты, когда вскипит, варить ¼ часа. Переложить на блюдо, обложить отдельно отваренным картофелем, посыпать зеленой петрушкой и укропом, облить маслом, а самую стерлядь обложить ломтиками лимона, которые варились, и луком, облить процеженным тем же бульоном.

Выдать:

Стерлядь, 1 бутылку сотерна. 30 зерен английского перца. 5–6 шт. лаврового листа. ½ лота корицы, 5–6 шт. гвоздики. 1 лимон, 4 луковицы. 3 ложки сливочного масла. ½ гарнца картофеля, зеленой петрушки. Укропа, соли.

574) Навага, сиги жареные

3 фунта рыбы, 3 ложки муки, 2–3 ложки масла.

575) Раки со смоленской крупой под соусом

1 стакан смоленских круп перетереть 1 яйцом, высушить

хорошенько; 1½ стакана воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать живо крупу, размешать, положить мелкой зеленой петрушки и укропа, мускатного ореха, 1 кусок сахара, накрыть крышкой, поставить ненадолго в печь; потом остудить, вбить 1 яйцо, нафаршировать этой кашей раковые спинки, которые, разумеется, сперва отварить в соленой воде с укропом.

Уложить нафаршированные раки в кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками, налить следующим соусом: 1½ ложки муки поджарить в 1½ ложках ракового масла, развести 2–3 стаканами бульона, 1½ самой свежей сметаны, положить укропа, немного мускатного ореха, размешать, облить раки, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту на ½ часа.

Выдать:

60 раков, 1 стакан смоленских круп. 2 яйца, 1 ложку масла. 1 кусок сахара, ½ стакана муки. 1½ ложки ракового масла. 1½ стакана сметаны. Мускатного ореха. Петрушки и укропа.

576) Соус из раков иначе

60 раков отварить в соленой воде с укропом. Очистить шейки и ножки, сделать следующий фарш: все ножки, 15 шеек, 6 сухарей мелко истолочь, положить 2 ложки ракового масла, 2–3 ложки сливок, 3 ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа, мускатного ореха, соли, 2 яйца, смешать, нафаршировать чисто вымытые и вытертые раковые спинки (шт. 25 или 30), 4–5 стаканов цельного молока или сливок вскипятить, всыпать 1 стакан истолченных и просеянных сухарей, мускатного ореха, соли, вскипятить опять, опустить фаршированные раковые спинки, оставшиеся 45 шеек, ½ ложки ракового масла, опять вскипятить раза два. Соус этот можно приготовлять и без фаршированных спинок.

Выдать:

60 раков, 1½ стакана толченых сухарей. 2½ ложки ракового масла. 2–3 ложки сливок. Зеленой петрушки и укропа. 2 яйца, 4–5 стаканов молока или сливок. Мускатного ореха, соли.

577) Раковое масло

Скорлупу от раков вымыть, вытереть, истолочь как можно мельче. — На 2 стакана истолченной скорлупы взять 1 стакан масла, распустить его на сковороде, всыпать скорлупу, жарить на легком огне, мешая, чтобы не пригорело, до тех пор, пока масло

не сделается темно-красного цвета, тогда процедить и выжать сквозь новую салфетку, слить в банку, остудить, поставить в холодное место. Если же это масло тотчас пойдет на употребление, то на ⅓ фунта масла истолочь скорлупу от 25 до 30 раков, процеживая сквозь сито; чтобы в скорлупках не осталось масла, облить их, мешая и выжимая, молоком, из которого будет вариться соус, или бульоном, если будет вариться суп, как например, суп из раков.

578) Стерлядь на шампанском

Очистить фунта 3–4 стерляди, разрезать на куски, перемыть в холодной воде, вытереть чистой салфеткой, уложить в один ряд в серебряную кастрюльку, а за неимением ее в сотейник, положить ¼ фунта сливочного масла, соли, сок из ½ лимона, влить 2 стакана шампанского. За пять минут до отпуска поставить на плиту, чтобы сварилась, и тотчас подавать в той же самой кастрюльке.

579) Суфле из раков

40 раков сварить с укропом и солью, очистить, т. е. вынуть шейки и ножки, изрубить их, истолочь, протереть сквозь сито. 2 фунта судака очистить, снять с костей, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смешать с раками. — Из скорлупок сделать ¼ фунта ракового масла, положить в пюре, развести 2 стаканами густых сливок, вбить 2 яйца; положить соли, размешать. Рамку намазать ⅓ фунта масла, убрать отваренными в соленой воде сморчками (½ фунта), влить суфле; за полчаса перед отпуском начать варить на паре.

Выложить на блюдо, в середину положить мелко наточенный отваренный картофель, посыпанный зеленью и облитый маслом.

Подать отдельно голландский соус № 193.

Выдать:

40 раков, укропа, соли. 2 фунта судака, ⅜ фунта масла. 2 стакана сливок, 2 яйца. ½ фунта сморчков. ½ гарнца картофеля. ¼ фунта масла, зелень. На соус голландский № 193.

ОТДЕЛЕНИЕ VIII
ПИРОГИ И ПАШТЕТЫ

А) ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ И ПАШТЕТОВ

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13 до 15 > > > 2 >
От 16 до 18 > > > 2½ >
От 19 до 24 > > > 3 >

580) Слоеное тесто

Приготовить слоеное тесто, как сказано в № 149. Когда печь будет готова, раскатать тонко тесто, положить в него фарш, сделать продолговато-четырехугольный пирог; смазать яйцом, можно посыпать сухарями и из холодного место прямо в горячую печь.

Выдать:

2 стакана муки, т. е. ⅔ фунта. ½ фунта масла. 1 яйцо смазать тесто. (2 сухаря).

Примечание. Назначенная пропорция как слоеного теста, так и сдобного, рассыпчатого и пр. достаточна для пирога или для пирожков на 6–8 человек; чтобы покрыть сверху только паштет, сложенный на небольшое глубокое блюдо, достаточно половины этой пропорции.

581) Тесто сдобное

Взять 1 фунт муки, ½ фунта вымытого и выжатого холодного масла, с ½ стакана воды, соли, замесить крутое тесто, раскатать, сложить вчетверо и опять раскатать, сложить еще раз, раскатать тонко, делать из него пирог или пирожки. Приготовлять в холодном месте.

Выдать:

1 фунт, т. е. 3 стакана муки. ½ фунта масла. 1 яйцо смазать пирожки.

582) Тесто заварное

1 стакан воды, ½ стакана масла вскипятить, всыпать тотчас 1½ стакана муки, размешать до гладкости, когда остынет, вбить 2 яйца, посолить; сделать пирожков 18–20, подсыпая слегка муки (1

ложку, не более), вставить в печь на железном листе, посыпанном мукой.

Выдать:

⅜ фунта масла. 2 стакана муки. 4 яйца. Соли.

583) Тесто рассыпчатое

Растереть добела ½ фунта масла, прибавить 2 желтка, 1 яйцо и ¼ стакана рома, всыпать около 1 фунта муки, размешать хорошенько, оставить на несколько минут в холодном месте, потом раскатать тонко, употреблять.

Тесто другим манером: 5 желтков, ¼ фунта масла, 2 стакана муки, ложку рома.

Третьим манером: взять ½ фунта чухонского холодного масла, 1 фунт муки, изрубить мелко сечкой наподобие манной крупы, потом положить 1 яйцо и стакан воды, размешать хорошенько, вынести на холод, на лед, раскатать тесто, сделать пирожки, смазать яйцом и из холодного места прямо в печь.

Выдать:

½ фунта масла. 2 желтка, 2 яйца. ¼ стакана рома. 1 фунт муки.

Другая пропорция: 1 фунт, т. е. 3 стакана муки. 2 яйца, соли. ⅛ фунта сметаны или молока. ⅛-¼ фунта масла. 1 яйцо смазать тесто.

Выйдет пирожков 18.

584) Тесто на дрожжах для пирогов и пирожков

Растворить тесто, как обыкновенно, из 1¼ стакана теплого молока или воды вместе с дрожжами и половиной муки, поставить в теплое место; когда поднимется, выбить хорошенько веселочкой, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца, муки так, чтобы тесто было густое, месить до тех пор, пока не начнет отставать от руки; когда поднимется во второй раз, затопить печку, сделать пирог, а именно: лучше всего растянуть тесто в руках, не подсыпая нисколько муки; а если бы тесто прилипало к рукам, то руки намазать маслом, положить на чистый железный лист, середину которого намазать также маслом, положить фарш, загнуть все четыре края, чтобы пирог имел правильный продолговато-четырехугольный вид; дать подняться, смазать яйцом самый верх, но не бока пирога; можно осыпать его сухарями, вставить в горячую печь. Корочка пирога должна быть

тонкая и сухонькая, а фарша должно быть много. Некоторые же любят, чтобы в пироге было более теста, чем фарша, в таком случае надо выдать более муки.

Выдать:

1¼ или 1½ стакана молока или воды вместе с дрожжами. 1½-2 фунта муки, 2 яйца, ¼ фунта масла, соли. 2 сухаря, 1 яйцо смазать тесто.

Если на последнее кушанье нужны белки, то в тесто положить одни желтки, а белки употребить для другого кушанья, как например на безе № 1143.

Из такого теста делаются и маленькие пирожки, их выйдет штук 15–18, но фарша для них приготовить вдвое меньше, чем для пирога. Тесто для пирогов и пирожков можно приготовлять другим манером, а именно: вскипятить ¾ стакана молока, всыпать 1 стакан муки, заварить, размешать до гладкости, развести остальным теплым молоком, положить дрожжей и еще стакан муки, размешать, поставить в теплое место; когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселочкой, положить соли, ¼ фунта масла, 5–6 желтков, наконец 3 взбитые белка, прибавляя понемногу остальную муку; месить, пока тесто не начнет отставать от рук, дать подняться, затопить печь, сделать пирог как сказано выше; когда поднимется, смазать яйцом, вставить в горячую печь.

Вообще на 4 фунта муки берется сухих дрожжей на 1 копейку, т. е. 3 золотника.

Выдать:

1⅛-1⅓ стакана молока, 1½-2 фунта муки. ¼ фунта масла, дрожжи. 6–7 яиц, соли, 2 сухаря.

585) Тесто ржаное для паштетов

1½ стакана ржаной просеянной муки, 1½ стакана пшеничной смешать, влить ½ стакана кипятка и ¼ стакана растопленного горячего жира, размешать, оставить на несколько минут. Вбить 2 яйца, прибавить немного пшеничной муки, замесить крутое тесто как на лапшу. Намазать форму маслом, обложить этим тестом, насыпать ячневой крупы, испечь в печке. Когда будет готово, высыпать крупу, вынуть осторожно тесто из формы, наполнить ее фаршем паштетным, накрыть крышечкой из теста, испечь, потом срезать осторожно крышечку и подавать; если паштет подается холодным, тогда убрать его сверху рубленым ланспиком.

Выдать:

1½ стакана ржаной муки. 2 стакана пшеничной. Или одной

пшеничной муки 1⅛ фунта. ¼ стакана растопленного жира, 2 яйца.

Можно такую же форму для горячих паштетов сделать из одной пшеничной муки, яиц и немного воды. Или из сдобного теста № 581 и 583.

Жестяную форму в виде цветочного горшка вымазать внутри маслом, обложить кругом тестом, наполнить сырым фаршем, перекладывая его жареной дичью, лимоном, каперсами и трюфелями, накрыть крышкой из того же теста, испечь; вынув из печи, уложить на блюдо, сняв форму, которая должна разделяться на две половинки; снять верхнюю корочку, влить немного соуса и подавать открытым. Остальной соус подается в соуснике.

От 12 до 24 человек увеличить пропорцию теста на такие формы в 2 раза.

586) Тесто постное на дрожжах для пирогов и пирожков

Всыпать 2 стакана просеянной крупичатой муки, влить ½ стакана теплой воды или кипятка, размешать до гладкости; когда остынет, прибавить дрожжей ложки 2–4, поставить в теплое место. Когда поднимется, выбить тесто хорошенько, положить соли, 2 ложки, т. е. ⅛ стакана макового, подсолнечного или миндального масла, муки, месить, пока тесто не начнет отставать от рук, дать подняться; потом сделать пирог или пирожки, положить их на лист, намазанный маслом, дать подняться; смазать кипятком или маслом, смешанным с холодной водой и немного муки, или пивом; если сладкие пироги, то медом, вставить в горячую печь; вынув из печи, смазать маслом.

Выдать:

½-2 фунта муки. Почти 1½ или 2 стакана воды вместе с дрожжами. Соли. 3 ложки прованского, подсолнечного, макового или миндального масла. (Пива или чего другого смазать тесто).

Для сладких пирожков и пирогов в тесто прибавляется 1 полная ложка мелкого сахара и лимонная цедра или ½ ложки меда.

Б) ПИРОГИ

587) Пирог с вязигой, рисом, яйцами и рыбой

Вязигу намочить сперва в воде, вымыть, налить чистой водой и варить, пока не сделается мягкой; положить соли, английского перца, ½ петрушки, ½ луковицы; откинуть на решето, можно перелить холодной водой, мелко изрубить, положить соли, 2–4 крутые рубленые яйца, можно прибавить ¾ стакана риса, отваренного в воде с 1 луковицей, петрушкой и 1 ложкой масла; прибавить масла, в котором поджарилась рыба, ложку жирного бульона, укропа, зеленой петрушки, смешать все вместе. ¾ этого фарша положить на раскатанное тесто, наверх самые тоненькие ломтики очищенной от костей, немного посоленной и слегка поджаренной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, накрыть остальным фаршем, потом тестом, поставить в печь на 1 час. Подать к пирогу сливочное масло.

Выдать:

На тесто: 1¼-1½ стакана воды ли молока вместе с дрожжами. 2–3 яйца, ¼ фунта масла, соли. 1½-2 фунта муки. 1 яйцо и 2 сухаря.

На фарш: От ⅛ до ¼ фунта вязиги. (1-¾ стакана риса), 3–4 яйца. 1½ или 2 фунта рыбы, укропа. Зеленой петрушки, ¼ фунта масла. 1 петрушку, 1 луковицу, английского перца зерна 2, соли.

Выдать отдельно к пирогу сливочного масла.

Такой же пирог можно сделать также:

а) с вязигой: яйцами и рыбой (⅜ фунта вязиги, 2 фунта рыбы, 2–3 яйца);

б) с вязигой, рисом и яйцами (2 фунта риса, ¼ фунта вязиги, 2–3 яйца);

в) с рисом и яйцами (1 фунт риса, ¼ фунта масла, 2–3 яйца, зелени).

588) Пирог с семгой

Отварить в воде стакан белого саго, откинуть на решето, перелить холодной водой; когда вода стечет, посолить, смешать с 2 ложками масла, укропом, положить ряд саго на раскатанное тесто; на него ряд мелко изрубленных крутых яиц, потом ряд семги, посыпать перцем, накрыть сагом и наконец тестом; смазать яйцом, посыпать сухарями, вставить в горячую печь.

Выдать:

1⅛ стакана белого саго, т. е. ½ фунта. ¼ фунта сливочного масла. 3–4 яйца, 1½ фунта семги. Укропа, соли, перца. На тесто выдать отдельно. Подать к пирогу сливочного масла.

589) Пирог со свежей капустой

2 кочна капусты средней величины нашинковать, посолить, через 10 минут выжать, сложить в кастрюлю, положить две-три ложки масла, кто любит, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить, мешая, до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынет, положить 3–4 крутые мелко изрубленные яйца, зеленого укропа, начинить пирог.

Выдать:

2 кочна капусты средней величины. 1–2 луковицы, ¼ фунта масла. 3–4 яйца, зеленого укропа, соли. Выдать отдельно на тесто № 584 или 583. И к пирогу сливочного масла.

Для пирожков выдать половину фарша. С такой начинкой делаются и постные пироги, отбросив все скоромное, и вместо скоромного выдать 1–3 стакана постного масла.

590) Пирог с кислой капустой и рыбой (Скоромный или постный)

Поджарить в ⅛ фунта масла 1 мелко изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты, мелкого простого и английского перца, тушить под крышкой до мягкости, подливая немного жирного бульона и мешая, чтобы не пригорело. Очищенную соленую рыбу, лососину, семгу, осетрину и проч. нарезать тоненькими ломтиками, вынуть из нее кости, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, начинить пирог.

Вместо рыбы можно положить отваренных, мелко изрубленных сушеных грибов, поджаренных в масле.

Выдать:

3 стакана, т. е. 1½ фунта капусты. ¼ фунта скоромного или ⅓ стакана постного масла. 5 зерен простого перца, 1 луковицу. 1½ фунта рыбы. Или ⅛ фунта сушеных грибов. 5 зерен английского перца. Выдать отдельно на тесто. На пирожки выдать половину фарша.

591) Пирог с мясом

Мелко изрубленную луковицу поджарить в масле, жареную телятину, дичь или вареную говядину из бульона изрубить как можно мельче, всыпать в масло, влить ложки 2–3 жирного бульона, слегка поджарить, всыпать соли, перца, дать остынуть; тогда положить на раскатанное тесто ряд фарша, ряд мелко изрубленных крутых яиц, опять ряд мяса, наконец накрыть тестом. В этот фарш можно прибавить разваренного риса.

Выдать:

Мяса фунта 2–3, 1 луковицу. Соли, перца, ¼ фунта масла, 3–4 яйца. Укропа и зеленой петрушки. (½ стакана риса). Выдать отдельно на тесто № 584 или 583. На пирожки выдать половину фарша.

592) Пирог с телячьим ливером

Отварить телячий ливер с сердцем без печенки, мелко изрубить. Распустить на сковороде 2 ложки масла, положить мелко изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливер, опять поджарить, мешая, чтобы не пригорело, потом всыпать немного перца, соли, 3–4 крутые мелко изрубленные яйца, укропа и зеленой петрушки, смешать, начинить пирог. На большую пропорцию пирога можно прибавить немного вареной говядины.

Выдать:

Телячий ливер без печенки весом в 2½ фунта. 1 луковицу, 3–4 яйца, перца. Соли, зелени, ¼ фунта масла. Выдать отдельно на тесто № 584, 583 или 580. На пирожки выдать половину фарша.

593) Пирог с курицей и с рисом

Нарезать небольшими кусками отваренную курицу, вынуть кости, поджарить ее в 2 ложках масла, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, полить немного жирного бульона, положить соли, немного мускатного ореха, 3–4 мелко изрубленные крутые яйца, смешать, начинить пирог.

Вместо риса можно положить рассыпчатую, крутую гречневую кашу. Оставшийся же бульон употребить на суп из курицы № 11.

Выдать:

1 курицу, 2–3 ложки масла. 1 стакан риса. Или 2 стакана крупных гречневых круп. 3–5 яиц, соли, перца, укропа и зеленой петрушки. Мускатного ореха.

Выдать отдельно на тесто: кислое, соленое, сдобное или

рассыпчатое от № 580 до № 584.

Подать к пирогу сливочного масла.

594) Пирог с грибами (Постный или скоромный)

½ фунта сушеных боровиков сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, смешать с грибами, опять поджарить, посолить, положить перца. В пост поджарить грибы в прованском масле.

Выдать:

½ фунта сушеных грибов. 1 луковицу, соли, перца. ¼ фунта чухонского или ⅓ стакана постного масла. Выдать отдельно на тесто № 586 или 584. На пирожки выдать половину фарша.

595) Пирог со щукой

Изжарить щуку в 2 ложках масла, вынуть кости, мелко изрубить, смешать с крутыми яйцами, всыпать соли, перца, укропа, положить на раскатанное тесто, посыпать вымытыми изрубленными сардинками, скропить маслом, накрыть тестом.

Выдать:

2-3 фунта щуки, 3–4 яйца. 15 сардинок, 3 ложки масла. Соли, перца, укропа. Выдать отдельно на тесто.

596) Пирог или пирожки с вязигой (Постные)

Приготовить постного теста на дрожжах № 586; ¼ фунта вязиги намочить в воде, потом сварить в соленой воде с белыми кореньями и пряностями; когда будет вязига мягка, отлить на дуршлаг, вынуть коренья и пряности, вязигу мелко изрубить; 1 стакан риса вскипятить, откинуть на решето, перелить холодной водой, сложить опять в кастрюлю, положить 2 луковицы, 3 гвоздики, ½ петрушки, налить кипятком, прибавить соли, 2 ложки прованского масла, сварить до мягкости, но так, чтобы каша была рассыпчатая; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 2 ложках масла, положить на ту же сковороду нарезанные филеи лососины или семги, слегка поджарить, сложить на тарелку, слить туда же масло, в котором поджарилась рыба, положить вязигу и рис, размешать, прибавить соли, перца, мускатного ореха, нафаршировать пирог или пирожки. Далее поступить как сказано выше в № 586.

Выдать:

На тесто: 1½-2 фунта муки, 3 ложки постного масла, дрожжей, соли.

На фарш: ¼ фунта вязиги. 1 стакан, т. е., ½ фунта риса. 1½ фунта лососины, 3 луковицы. 3 гвоздики, 1 петрушку. ½ стакана масла, перца. Мускатного ореха.

На пирожки выдать половину фарша.

597) Пирожки расстегаи (Постные или скоромные)

1 фунт щуки очистить от костей, мелко изрубить, поджарить в ⅓ стакана прованского или другого постного масла, положить соли, перца, мускатного ореха, рубленной зеленой петрушки, размешать, 1 фунт семги нарезать ломтиками. Приготовить постного теста на дрожжах № 586, раскатать кружочками, положить немного фарша, потом ломтик семги, сверху опять фарша, защипать так, чтобы середина осталась открытой, далее поступать как сказано выше в № 586.

Выдать:

1 фунт щуки, 1 фунт семги, соли. Перца, зеленой петрушки. Мускатного ореха. ¼ фунта постного масла.

На тесто: 1½-2 фунта муки. 3 ложки постного масла. Дрожжей, соли.

598) Пирожки расстегаи со свежими сельдями (Постные или скоромные)

2-3 мелко изрубленные луковицы поджарить в ⅓ стакана прованского или скоромного масла, смешать с очищенными свежими сельдями (штук 12), разрезанными вдоль пополам; нафаршировать расстегаи как сказано в предыдущем № 597.

599) Пирог с грибами и вязигой (Постный или скоромный)

¼ фунта вязиги сварить до мягкости с кореньями и пряностями, мелко изрубить. ½ стакана риса разварить в воде с 1 петрушкой, 1 луковицей, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками прованского масла; ⅛ фунта сушеных грибов сварить, мелко изрубить, смешать с вязигой и рисом, вынув из них коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить в 3 ложках прованского масла; положить туда же смешанную вязигу с рисом и грибами, размешать, положить соли, нафаршировать пирог или пирожки из приготовленного постного теста № 586.

Выдать:

¼ фунта вязиги, 1 морковь. ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея. 5–6 зерен английского перца. Соли, ⅛ фунта сушеных грибов. ½ стакана риса, 3 гвоздики. 1 петрушку, 2 луковицы. ⅓ стакана постного масла. 1½ фунта муки. 3 ложки масла, соли, дрожжей.

600) Пироги с кашей

4-6 сушеных грибов вымыть, сварить в воде с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульон же процедить, взять его 2 стакана, положить в него обратно грибы, влить ⅓ стакана прованского масла, закипятить, всыпать 1 стакан смоленских круп, шибко мешая; через 10 минут вставить в печь на ½ часа. Приготовить тесто постное на дрожжах № 553. Начинить этой кашей пирожки.

Выдать:

4-6 сушеных грибов, 1 луковицу. 1 морковь, ½ петрушки, ⅓ сельдерея. 10–12 зерен английского перца. 1 стакан смоленских круп. ⅛ стакана прованского или какого другого постного масла. На тесто № 586: 1½-2 фунта муки, дрожжей. 3 ложки масла, соли.

Такие пирожки или пирог можно начинить одной крутой гречневой кашей, приготовленной из 1 фунта, т. е. 2⅛ стакана круп и ⅓ стакана постного масла; или из 1 фунта круп, ¼ фунта скоромного масла и 3–4 крутых яиц и несколько десятков салакушки.

601) Шпек-кухен

Растворить тесто, как обыкновенно, из 1 стакана теплого молока, ложкек 2 дрожжей, немного муки, дать подняться; потом выбить хорошенько веселочкой, посолить, вбить 2 яйца, положить ¼ фунта нерастопленного масла, муку, вымесить хорошенько так, чтобы тесто отставало от рук. 1 фунт самого лучшего шпика мелко нарезать, положить, кто любит, мелко изрубленную луковицу, всыпать простого и английского перца, майорана, укропа, 1 сырое яйцо, начинить этим маленькие продолговатые пирожки, дать подняться, намазать яйцом, вставить в горячую печь.

Выдать:

1 стакан молока, 2–3 ложки дрожжей. 2 яйца, ¼ фунта масла. 1½ фунта муки, 1 яйцо. 1 фунт шпика, 1 луковицу. Простого и английского перца. Майорана, укропа, 1 яйцо.

602) Шпек-кухен другим манером

Приготовить тесто, как сказано выше в № 601; мелко нарезать 1 фунт копченого шпика, 1 мелко изрубленную луковицу, английского и простого перца, укропа, 1 яйцо, кто любит, немного майорана, смешать все вместе. Взять 1 стакан растопленного масла, делать из теста маленькие булочки, начиняя их приготовленным фаршем, обмакивать каждую в масло и укладывать в кастрюлю рядами, одну подле другой; потом накрыть кастрюлю крышкой; когда булочки поднимутся, вставить в горячую печь. Подавая на стол, выложить на блюдо.

Выдать:

1 стакан молока, 2–3 ложки дрожжей. 1 яйцо, ½ фунта масла. 1⅓ фунта муки, соли. ½ фунта, т. е. почти 1 стакан масла. На фарш: 1 фунт копченого шпика. 1 луковицу. Простого и английского перца. Укропа, 1 яйцо, майорана.

В) ПАШТЕТЫ

603) Паштет из цыплят или молодой индейки

Взять 2–3 цыпленка или молодую индейку, зарезанную днем раньше, очистить как следует, разрезать на порции, положить в кастрюлю, положить туда же с ¼ фунта масла, ½ фунта шпика, нарезанного тоненькими ломтиками, ½ ломтиками нарезанного лимона без зерен, мускатного ореха, соли, 3–4 штуки лаврового листа, 1 луковицу, нашпигованную 3–4 гвоздиками, пучок зеленой петрушки, укропа, прикрыть крышкой, тушить докрасна с ½ часа, смотреть, чтобы не пригорело; влить стакана 2 воды или бульона, вскипятить, вынуть цыплят, а соус процедить.

50 раков отварить, очистить; из скорлуп сделать раковое масло № 577. Вынутое из ножек мясо и 25 шеек мелко изрубить, смешать с 1½ ложками этого ракового масла, положить ½ французской булки, намоченной в молоке и выжатой, мускатного ореха, укропа, зеленой петрушки, 2 яйца, размешать хорошенько или истолочь в ступке.

Приготовить слоеного теста, сдобного или рассыпчатого; раскатать тонко как две тупые стороны ножа. Опрокинуть на раскатанное тесто жестяное или серебряное блюдо, обрезать края острым ножом, снять блюдо, посыпать тесто слегка мукой, сложить вдвое, опять посыпать мукой, сложить еще раз, т. е. уже вчетверо, красиво нарезать края ножом и накрыть им паштет; остальное тесто разрезать ровными полосками в 1½ пальца шириной. Дно же блюда намазать маслом, положить цыплят, перекладывая их фаршем и оставшимися 25 шейками, уложить все это в виде горы, т. е. на середине выше, к краям ниже; влить несколько ложек бульона, в котором варились цыплята.

Края блюда намазать яйцом, накрыть тестом, прижать его к краям блюда, сверху украсить полосками теста, а на самой середине связать из теста кокарду, намазать все это осторожно яйцом, вставить в горячую печь.

В оставшийся бульон положить кусок сухого бульона, ½ ложки муки, поджаренную слегка в ½ ложке масла, раз вскипятить, процедить, положить отваренных амореток, подать в соуснике.

Выдать:

2-3 цыпленка или молодую индейку весом около 3 фунтов. ¼ фунта масла, ⅓ фунта шпика. ½ лимона, мускатного ореха, соли. 3–4 штуки лаврового листа. 1 луковицу, 3–4 гвоздики. Пучок

зеленой петрушки, укропа. 50 раков. 1½ ложки чухонского или ракового масла. ½ французского белого хлеба. ½ стакана молока, 2 яйца, ½ ложки масла. 2 лота сухого бульона. 1 ложку муки, амореток.

Выдать отдельно на тесто.

604) Паштет из каплуна или кормленой индейки

Выпотрошить, очистить 1 большого каплуна или ½ жирной индейки, посолить, разрезать на части, положить в кастрюлю вместе с лавровым листом, перцем, лимонной коркой, зеленой петрушкой, 1 луковицей, 2 ложками масла, влить 1 стакан воды, ½ стакана вина, ложки 2 уксуса и варить под крышкой до мягкости.

Потом каплуна или индейку вынуть, а соус процедить. Фарш приготовить следующий: 1 фунт телятины от передней жирной лопатки очистить от жил, мелко изрубить, смешать с поджаренной в 1 ложке масла ¼ рубленной луковицы, положить туда же ¼ фунта ножом наскобленного шпика, ½ тертой черствой булки, 4–5 изрубленных сардинок, истолочь все это в ступке, потом положить ложки 2–3 мелко нашинкованных трюфелей или одну ложку каперсов, английского перца, мускатного ореха, 3–5 желтков, размешать.

Приготовить паштетную форму из ржаной или пшеничной муки № 585, уложить рядами фарш и каплуна или индейку, накрыть крышкой из того же теста, слепить края белком, и печь целый час. Потом переложить на блюдо, подрезать осторожно сверху крышечку, влить соуса, в котором варился каплун, прибавить в него 5–6 штук мелко нарезанных сардинок или трюфелей и, вскипятив; остальной подать на соуснике.

Выдать:

1 каплуна или ½ жирной индейки. Лаврового листа, перца. Лимонной корки, зеленой петрушки. 1 луковицу, ¼ фунта масла. ½ стакана вина, уксуса.

На фарш: 2–3 ложки нашинкованных трюфелей. Или 1 ложку каперсов. Английского перца, мускатного ореха. 1 фунт телятины, ¼ луковицы. 1 ложку масла, ¼ фунта копченого шпика. ½ французского белого хлеба. 4–5 сардинок, 3–5 желтков. На тесто выдать отдельно.

В соус прибавить 5–6 сардинок или трюфелей, или подать отдельно соус № 211 или № 183.

605) Паштет из домашних уток

Приготовить, как следует, 1 или 1½ утки: посолить, посыпать перцем, 4–5 гвоздиками, подлить немного бульона или воды, положить кореньев, накрыть крышкой и тушить не очень долго, т. е. не до готовности, потом дать остынуть. С ½ телячьей печенки снять кожицу, вымыть ее, слегка отварить, натереть на терке, поджарить в 1 ложке масла, всыпать 1 стакан тертой черствой булки, ложки 3 бульона, 4 желтка, посолить, посыпать перцем, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, положить на блюдо ряд фарша, ряд разрезанных уток, опять фарш, накрыть тестом, намазать его яйцом, разбитым с ½ ложкой воды, вставить в печь на один час. Перед отпуском нарезать сверху тесто, влить соуса, в котором варились утки, прибавить в него немного лимона или маринованных шампиньонов и немного муки; остальной подать в соуснике.

Выдать:

Утку весом в 2½ фунта, перца. 4–5 гвоздик, ½ моркови, ½ порея. ½ петрушки, ½ сельдерея. ½ телячьей печенки. (½ французского белого хлеба). 4 желтка, 1 ложку масла, ½ лимона. Или маринованных шампиньонов штук 5. 1 ложку муки. На тесто выдать отдельно.

606) Паштет из куропаток, рябчиков, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи со слоеным тестом

3 куропатки, 3 рябчика или штук 12 свистелей, или 1 небольшого зайца нашпиговать ¼ фунта шпика, посолить, изжарить в кастрюле в 2 ложках масла до половины готовности. Разрезать на части, если заяц, то вынуть кости. ½ телячьей печенки нарезать, поджарить в 1 ложке масла, мелко изрубить, прибавить с ½ фунта сырой изрубленной телятины, ½ французской булки, намоченной и выжатой, масла, соли, мускатного ореха, 2–3 ложки бульона, зерен 10 английского перца, 3–4 желтка, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито, прибавить 4 шампиньона, нашинкованные длинными кусочками. Уложить на блюдо ряд фарша, ряд дичи, мелко нарезанных 2–3 и даже 4 ложки трюфелей, опять фарш, накрыть тестом, смазать яйцом, вставить в печь на 1 час. Перед отпуском подрезать сверху тесто, влить стакан соуса, в котором жарилась дичь, разведя его бульоном и прибавить лимонного сока. В соуснике подать соус французский из трюфелей № 211.

Выдать:

3 куропатки или 3 рябчика. Или 12 свистелей. Или 1 небольшого зайца, ¼ фунта шпика. 4–5 ложек масла. ½ телячьей

печенки, т. е. 1¼ фунта. ½ фунта телятины. ½ французского белого хлеба. Соли, мускатного ореха. Зерен 10 английского перца. 4 шампиньона, 3–4 желтка. 2–3 и даже 4 ложки трюфелей. ¼ лимона. На тесто отдельно.

Если паштет из глухаря, то разрезать его на порции, сложить на блюдо, перекладывая, т. е. склеивая его фаршем так, чтобы в паштете казался он цельным; обложить кругом остальным фаршем, накрыть тестом, смазать яйцом, вставить в печь на 1½ часа.

Перед отпуском подрезать сверху крышку, влить немного соуса и подавать.

607) Паштет турецкий из баранины

2 фунта жирной баранины без костей посолить, отварить до мягкости с кореньями, пряностями и ½ фунта копченой ветчины. Вынув мясо, бульон процедить, немного остудить, снять жир, потом положить в него масла, вскипятить, всыпать 1 стакан риса и тушить под крышкой, пока рис не сделается рассыпчатым, всыпать мускатного ореха. Тогда блюдо вымазать маслом, посыпать сухарями, нарезать ветчину малыми продолговатыми кусочками, смешать с рисом; положить ряд его на блюдо, потом ряд баранины, опять рис и баранину, сгладить сверху; края блюда намазать яйцом, покрыть весь паштет тестом, вставить в печь. Соус приготовить из 2½ стаканов бульона, в котором варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 стакан влить в паштет перед самым отпуском, а остальной подать в соуснике, прибавить ломтиками нарезанного лимона или каперсов.

Выдать:

2 фунта баранины без костей. ½ фунта ветчины, 1 морковь. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 1 луковицу. 10–15 зерен английского перца. 1–2 шт. лаврового листа, ½ фунта масла, 1 стакан риса. Мускатного ореха, 2 сухаря. 1 ложку муки, ¼ лимона или 1 ложку каперсов.

Выдать отдельно на слоеное тесто № 580.

Если ветчина слишком солона, то сперва ее надо вымочить.

608) Паштет из лососины

Распустить 2 ложки масла, поджарить в нем изрубленную и выжатую 1 луковицу, положить туда же 2 фунта очищенной,

посоленной, кусочками нарезанной лососины и жарить под крышкой, однакоже, чтобы рыба не совсем дожарилась. Тогда влить в эту кастрюлю ½ стакана французского вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, английского и простого перца, лаврового листа, вскипятить все это на сильном огне, вынуть рыбу, остудить. Из 1 фунта крупной рыбы, как например щуки, сделать фарш № 609, уложить в паштетную форму ряд фарша, ряд лососины, облить стаканом соуса, в котором вскипела рыба, покрыть слоеным тестом, смазать яйцом, вставить в печь на 1 час. В соуснике подать соус к рыбным паштетам № 210.

Выдать:

¼ фунта масла, 1 луковицу. 2 фунта лососины. ⅓ стакана французского вина, уксуса. 5 зерен простого и 5 зерен английского перца. 2 шт. лаврового листа. На фарш: 1 фунт щуки, ½ луковицы. ½ французской булки. Простого и английского перца. 2 ложки масла, 4–5 яиц. Мускатного ореха.

На тесто выдать отдельно и на соус № 210.

609) Рыбный фарш для паштетов

Очистить рыбу от костей, посолить, всыпать немного простого и английского перца. Распустить ½ ложки масла, поджарить ½ мелко изрубленной луковицы, вбить 3–4 яйца, испечь жиденькую яичницу, потом положить в нее ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, 1½ ложки вымытого масла, ½ стакана бульона, соли, мускатного ореха, 1 сырое яйцо и рыбу, все мелко истолочь, протереть сквозь сито.

Выдать:

1 фунт щуки, ¼ фунта масла. ½ французского белого хлеба. ½ луковицы, соли. ½ стакана молока, 4–5 яиц. Мускатного ореха. Простого и английского перца.

610) Паштет из угря или налима

Распустить в кастрюле 2 ложки масла, поджарить в нем мелко нашинкованные: 1 порей, 1 сельдерей и 2 фунта кусками нарезанной рыбы; когда рыба почти будет готова, влить ⅓ стакана вина, положить несколько ломтиков лимона, немного воды, вскипятить под крышкой на сильном огне. Уложить на блюдо или в паштетную форму рыбного фарша № 609, положив в него нарезанную отваренную печенку от налима (если паштет из

налима), потом ряд рыбы, немного трюфелей, потом опять фарш, сгладить ножом, накрыть слоеным тестом, смазать осторожно яйцом, вставить в печь на 1 час. Соус к нему следующий: взять бульон, в котором вскипела рыба, прибавить в него лимонного сока и ½ ложки муки, поджаренной в 1 ложке масла из сардинок № 637, вскипятить. 1 стакан этого соуса влить перед отпуском в паштет, а остальной подать в соуснике. Или подать к паштету соус № 210, но только вместо 1½ фунта рыбы взять бульон, в котором вскипела рыба, из которой приготовляется паштет, и можно не класть в него сметаны.

Выдать:

¼ фунта масла, 1 порей, 1 сельдерей. 2 фунта рыбы, ⅓ стакана вина, ½ лимона. Можно прибавить 2–3 трюфеля.

На фарш № 609: 1 фунт щуки, ¼ фунта масла. ½ французского белого хлеба. ½ луковицы, соли, ⅓ стакана молока. 4–5 яиц, мускатного ореха. Простого и английского перца по несколько зерен. На слоеное тесто № 580 или на другое тесто.

На соус: ¼ лимона, 1 ложку муки. 1 ложку масла из сардинок № 637. Или выдать на соус № 210.

611) Паштет из раков

Приготовить рыбного фарша № 609 или мясного № 120. Очистить 60 отваренных больших раков, т. е. вынуть шейки и ножки.

1 стакан зеленого сушеного горошка разварить в сливках, дать остынуть, потом положить на круглое блюдо, намазанное маслом и посыпанное сухарями, ряд гороха, ряд раковых шеек и ножек, потом половину рыбного фарша, опять горох и фарш. Накрыть слоеным тестом, нарезанным полосками шириной в 4 пальца, одна сторона нарезана фестонами в вершок величиной, и полосы эти, начиная от самого края, класть наискось блюда, одну на другую, так, чтобы фестоны одной полосы прикрывали ровный край другой полосы; на середине сделать из теста кокарду, смазать яйцом, вставить в печь на один час.

Соус к нему следующий: 2½ стакана мясного бульона, 1 ложку муки, 1 ложку ракового масла вскипятить, положить ломтики лимона без зерен; можно прибавить ½ или 1 стакан сливок, 1 стакан влить перед отпуском в паштет, а остальной соус подать в соуснике.

Выдать:

60 довольно больших раков. 1 стакан сушеного горошка, т. е. ⅓ фунта. 2½ стакана сливок или молока. 2–3 сухаря и ½ ложки

масла.

На соус: 1 ложку муки, 1 ложку ракового масла, ½ лимона. На фарш: 1 фунт щуки, ¼ фунта масла чухонского. ½ французского белого хлеба. ½ луковицы, ½ стакана молока. 4–5 яиц, мускатного ореха, соли. Простого и английского перца.

На тесто: ½ фунта масла и 2 стакана муки. 1 яйцо смазать тесто.

612) Паштет простой из телятины

2 фунта телятины изжарить с ½ ложкой масла; как только будет готова, нарезать острым ножом небольшие ломтики. ½ телячьей печенки слегка отварить в воде, половину нарезать ломтиками, поджарить в 1 ложке масла, другую половину натереть на терке, смешать с 1 стаканом толченых сухарей, ½ стаканом чисто перебранной коринки, посолить, сложить все это в кастрюльку, налить соусом, в котором жарились телятина и печенка, влить еще бульона, вскипятить; положить на глубокое блюдо ряд телятины, ряд печенок, потом фарш, опять телятину, и так до конца, накрыть тестом, смазать яйцом, вставить в печь на ¼ часа, чтобы испеклось тесто, подавать.

Выдать:

2 фунта телятины. ½ телячьей печенки, т. е. 1½ фунта. 1 стакан толченых сухарей. 2 ложки масла, ½ стакана коринки, соли. На тесто выдать отдельно.

613) Паштет-заливное из рябчиков или перепелок

Взять 3 рябчика или 5 перепелок, снять с костей, изрубить, истолочь в ступке, прибавить ½ французской булки, намоченной и выжатой, ¼ фунта масла, 1–2 сырые яйца, протереть все это сквозь сито. Взять ¼ телячьей печенки, сняв с нее кожицу, ⅛ фунта шпика, нарезать то и другое кусками, поджарить в ложке масла, положив лаврового листа и английского перца; когда будет готово, изрубить, истолочь, протерев сквозь сито, смешать вместе с рябчиками или с перепелками, прибавить ½ стакана самых густых сливок, 1 яйцо, 4 штуки рубленных трюфелей, ½ мускатного ореха.

Кастрюльку намазать маслом, положить в нее фарш, поставить в печь на 1½ часа. Когда фарш будет готов, вынуть его, застудить. Сварить ланспик, как сказано в примечании о заливном, влить немного этого ланспика в шарлотницу,

застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика, застудить. Взять медную круглую ложку, нагревать ее в воде и вынимать ею испеченный фарш полушариками и укладывать красиво на дно, залить опять ланспиком, остудить, положить опять ряд фарша и так до конца. Подавая, выложить на блюдо; подать к нему отдельно соус № 203 или № 202.

Выдать:

3 рябчика или 5 перепелок. ½ французской булки, 2 яйца, ½ стакана густых сливок. ¼ фунта шпика, ¼ печенки. ½ мускатного ореха, 1–2 шт. лаврового листа. 3–6 зерен англ. перца. 4 шт. трюфелей, ⅜ фунта масла.

На ланспик: 1 головку или 4 ножки телячьи. (1½ фунта говядины). 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, 20–30 зерен англ. перца. 3–4 шт. лаврового листа. ½ стакана уксуса, 2–3 яйца, 1 кусок сахара.

На украшения: 1–2 шт. трюфелей, 10 раковых шеек, зелень. Пропорция назначена на 6 человек.

От 7 до 9 человек прибавить ¼ часть фарша, т. е. выдать 4 рябчика, а ланспик тот же и т. д.

От 10 до 12 человек увеличить пропорцию фарша в 2 раза, т. е. выдать 6 рябчиков и т. д., а на ланспик в 1½ раза.

На 18 и 24 человека увеличить пропорцию фарша в 3, а на ланспик в 2 раза.

ОТДЕЛЕНИЕ IX
МАЙОНЕЗЫ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОЧИЕ ХОЛОДНЫЕ КУШАНЬЯ

А) МАЙОНЕЗЫ

Примечание. Майонез приготовляется следующим образом: 1 телячью головку, или 4 телячьи ножки, или 2 ноги воловьи очистить хорошенько, налить чистой водой, сварить.

Если варится головка или ножки телячьи, то можно их, кроме того, употребить для какого-нибудь другого кушанья, как-то жареные ножки № 398, или вареные № 399, или жареные в кляре № 228, или головка с соусом из чернослива № 411 и т. д.

В таком случае, приготовляя эти кушанья на 6 или 8 человек, лучше взять не 4, а 6 ножек телячьих или 1 самую большую телячью головку, а если небольшую, то прибавить к ней 2 ножки телячьи, не разваривать их слишком, а сварить как следует до готовности, снять мясо с костей. Бульон же с оставшимися разрубленными костями варить долее, прибавить говядины или костей от индеек, куриц и проч., из которых приготовляется майонез или заливное; как бульон, так и ланспик, чем более варится в них мясо, тем они вкуснее. — В ланспик этот с самого начала надо положить 2–3 штуки лаврового листа, 15–20 зерен английского перца, соли в пропорцию, 1–2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 2 луковицы; когда мясо разварится, отставить кастрюльку, слегка остудить, снять дочиста сверху жир, тогда влить с ½ стакана уксуса или лимонного сока, чтобы была приятная кислота, положить 2–3 разбитые яйца со скорлупой, поставить на самый легкий огонь, чтобы с одной стороны кипело, прикрыть кастрюлю крышкой и часто слегка помешивать; когда ланспик очистится, уварить его как следует, процедить сквозь салфетку; этого готового, уже процеженного ланспика должно быть около 4 стаканов; если, перемерив его стаканом, окажется его немного менее, то можно долить кипяченой воды.

Из 4 ножек телячьих весом 4 фунта выйдет ланспика летом 4, а зимой до 6 стаканов. Столько же ланспика выходит из одной очищенной головки, весом 5½ фунтов. Из этих 4 стаканов около 1 стакана отлить, закрасить ложечкой кошенили № 1608, так, чтобы был хороший пунцовый цвет; если цвет этот не будет очень чист, то влить этот стакан ланспика обратно в кастрюльку, очистить одним белком, процедить, разлить на тарелки, поставить на лед, чтобы застыло.

Из оставшихся 3 стаканов приготовленного ланспика за час перед обедом или ранее сделать мусс, т. е. сбивать венчиком на льду, вливая 2 ложки прованского масла; когда образуется густая белая пена, облить ею ломтиками нарезанную и уложенную на блюдо или в рантовую форму дичь, индейку, рыбу и проч.; когда

застынет, выложив на блюдо, красиво убрать разными фигурками, нарезанным или изрубленным цветным ланспиком, листьями зеленой петрушки, свеклой, маринованными корнишонами, маринованной фасолью, каперсами, оливками, крутыми рубленными яйцами, раковыми шейками, маринованной цветной капустой и проч.

Или разделить мусс на несколько частей, закрасить красным, голубым и прочими цветами; один кусок курицы, индейки или рыбы обмакнуть в одного цвета мусс, другой кусок в другого цвета, и так далее, уложить на блюдо в виде венка, в середине блюда может быть какое-нибудь заливное, но это в таком случае, если блюдо приготовляется особ на 12, 18 и более. Или, в рантовую форму влить немного мусса, застудить, уложить фарш, влить немного чистого ланспика, застудить, опять мусс и т. д. Выложив на блюдо, в середину влить немного сборного соуса № 209, остальной подать в соуснике. Кругом же блюдо огарнировать салатом, как-то отваренными в соленой воде зелеными и белыми бобами, цветной капустой, картофелем, зеленой спаржей, печеной свеклой, свежими огурцами; все это нарезать правильными кусочками, смешать с 2–3 ложками прованского масла, 3–4 ложками уксуса, солью, перцем, всыпать зеленой петрушки, укропа, эстрагона, кервеля и проч.

Мусс может быть пяти цветов:

а) белый натуральный;

б) красный: подкрасить кошенилью № 1608;

в) желтый: положить немного шафрана.

г) синий: горсть васильков заварить 2–3 ложками кипятка, накрыть, дать постоять 1 час, выжать сквозь чистую тряпочку, влить в мусс чайную ложечку или более;

д) зеленый: горсть перебранного шпината истолочь в ступке, выжать, влить в мусс 1 ложку или более.

Ланспик из рыбы, приготоляемый для майонеза или заливного, можно очистить икрой, а именно: икру от щуки, лина, судака или окуней разбить метелкой добела, прибавляя 2–3 ложки воды, развести бульоном, размешать, влить в кастрюлю в остальной ланспик, слегка кипятить, уварить до 3½-4 стаканов, процедить сквозь салфетку.

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13 до 18 и даже до 24 человек — в 2 раза, в таком случае взять 1 головку и 4 ножки телячьи.

614) Майонез из фаршированной курицы

Очистить курицу, разрезать ее вдоль хребтовой кости, вынуть все кости, нафаршировать следующим фаршем:

¾ фунта телятины мелко изрубить, сложить в ступку, посолить, положить туда же ½ французского белого хлеба, намоченного в воде и выжатого, 2 ложки масла, 5–7 зерен английского перца, соли, мускатного ореха, 2 сырых яйца, истолочь все вместе, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фарш не вышел, завернуть в салфетку, обвязать крепкими нитками; опустить в воду, в которую положить все кости от курицы, 1–1½ фунта говядины, соли, 2–3 штуки лаврового листа, 5–7 зерен английского перца, кореньев, варить до мягкости не менее 2 часов; тогда вынуть ее, положить под легкий пресс; за час перед отпуском нарезать ее ломтиками, уложить в рантовую форму или прямо на круглое блюдо, облить муссом, или каждый ломтик обмакивать отдельно.

Мусс приготовляется как сказано в примечании, а именно: в бульон, в котором варилась курица, кости от курицы, говядины и проч., прибавить 1 головку или 4 ножки телячьи, влить уксуса, уварить до 4 стаканов и т. д.

Выдать:

4 телячьи ножки или 1 телячью головку. 1–1½ фунта говядины, 1 морковь. ½ петрушки, ½ сельдерея. (1 луковицу), 2–3 шт. лаврового листа. 15–20 зерен англ. перца. ½-¾ стакана уксуса, 2–3 яйца. 2 ложки прованского масла. (Кошенили).

На фарш: 1 большую курицу, ¾ фунта телятины. ½ французского белого хлеба. 5–7 зерен англ. перца. ⅛ мускатного ореха. ¼ фунта масла. 2 яйца.

К этому майонезу подается соус горчичный № 202.

615) Майонез из фаршированной индейки

1 небольшую индейку очистить, отрезать голову, крылья и ножки, самую же индейку разрезать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно все кости, нафаршировать следующим образом: ¾ фунта телятины или филея от другой индейки мелко изрубить, положить: соли, ½ французской булки, намоченной в молоке и выжатой, 1½ ложки масла, (кто любит, 1 луковицу, поджаренную в ½ ложке масла), английского перца, 1–2 яйца, все это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, ¼ фунта вареной ветчины или языка нарезать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлет один из 2 желтков с ½ ложкой масла, 1 зерном толченого английского перца и зеленой петрушкой; а другой такой же омлет из 2 белков.

Фаршировать индейку следующим образом: положить ряд фарша, ряд ветчины, ряд омлета, ряд корнишонов и так далее, потом зашить индейку хорошенько, завернуть в салфетку, обвязать крепко нитками, сварить до мягкости, варить не менее 3 часов в бульоне; потом вынуть ее, остудить совершенно, положить под легкий пресс; за час перед отпуском нарезать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссом, убрать сверху, или застудить в рантовой форме.

Мусс приготовить как сказано в примечании, а именно: бульон, в котором варилась фаршированная индейка, должен быть сварен из всех костей от индейки, головки, крыльев и ножек (кроме печенки и пупка), кореньев, пряностей; можно прибавить еще 1 фунт говядины, разварить в нем 4 телячьи ножки или 2 воловьи, уварить до 3½ или 4 стаканов и т. д.

Выдать:

На фарш: 1 небольшую индейку весом 3 фунта. ¾ фунта телятины или индейки. ½ французской булки, (1 луковицу). 4 яйца, ⅜ фунта масла. ¼ фунта ветчины или языка. Зеленой петрушки, английского перца.

На мусс: 4 ножки телячьи или 2 воловьи. 1 фунт или более говядины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1–2 луковицы. 3–4 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. 2–3 яйца, ½-¾ стакана уксуса. 2 ложки прованского масла. Кошенили и прочих украшений, как сказано в примечании.

Подается соус горчичный № 202 или татарский № 204.

616) Майонез из индейки, нафаршированный печенкой

(Пропорция от 13 до 18 и даже 24 человек)

Поступить во всем как сказано в примечании и в майонезе № 615, фарш только следующий: 1 фунт телятины мелко изрубить; ½ телячьей печенки наскоблить ножом сырую, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, мешая, чтобы побелела, потом сложить в салфетку, выжать воду; 2 луковицы поджарить в масле; 1 французскую булку намочить в воде, в молоке или в бульоне, выжать, положить соли, английского перца, мускатного ореха, яиц, все это смешать, истолочь в ступке, протереть сквозь дуршлаг, нафаршировать индейку; можно прибавить в фарш 2–6 штук трюфелей.

Выдать:

На фарш: 1 большую жирную индейку. 1 фунт телятины, ½ телячьей печенки. (2 луковицы), 1 французскую булку. Соли, английского перца. Мускатного ореха, 2–3 яйца. (2–6 штук

трюфелей).

На мусс: Кости и проч. от индейки. 2 фунта или более говядины. 4 морковки, 2 петрушки, 2 сельдерея. (2 луковицы), 6–7 шт. лаврового листа. 20–30 зерен английского перца. 3–4 яйца, 1 стакан уксуса. ⅛ стакана прованского масла. 1 головку и 4 ножки телячьи или 4 ноги воловьи. Кошенили и прочие украшения.

Подается к нему соус горчичный № 202 или сборный № 209.

617) Майонез из индейки

Очистить индейку, сварить в бульоне до мягкости с кореньями и пряностями. Когда будет готова, вынуть, немного остудить, нарезать правильно, сложить на продолговатое блюдо, вынесть в холодное место; остальные же части и кости опять варить в том же бульоне, положить в него головку или телячьи ножки, разварить их, положить уксуса, уварить до 3½ или 4 стаканов и так далее, как сказано в примечании.

Выдать:

4 ножки телячьи или 1 голову телячью. Или 5–7 золотников телячьего клея. (1½ фунта говядины). 15–20 зерен английского перца. Уксуса с ½ стакана. 1 небольшую индейку, 1 морковь. ½ петрушки, ½ сельдерея, (1 луковицу). 2–3 штуки лаврового листа. 2–3 яйца, 2 ложки прованского масла. Кошенили и прочие украшения.

Подается к нему соус горчичный № 202.

618) Майонез из цыплят

2-3 цыпленка очистить, отварить до мягкости в бульоне из говядины, кореньев, пряностей; когда будут готовы, вынуть, разрезать каждого на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить, облить муссом, как сказано в примечании, убрать цветным ланспиком, отваренной спаржей, цветной капустой, 20 штуками раковых шеек (которые должны сперва полежать в уксусе с прованским маслом).

Выдать:

2-3 цыпленка, 4 телячьи ножки. Или 1 головку телячью. 1–2 фунта говядины, 2 моркови. 1 петрушку, 1 сельдерей. (2 луковицы), уксуса с ½ стакана. 2 ложки прованского масла. 2–3 штуки лаврового листа. 15–20 зерен английского перца. Соли, 2–3 яйца. Кошенили и прочих украшений. Соус к нему из горчицы № 202.

619) Майонез из дичи

Изжарить в масле какую-нибудь дичь, вынуть кости, нарезать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, облить

муссом, убрать ланспиком, как сказано в примечании.

Выдать:

1 зайца или 6 рябчиков, или глухаря. Или 3–4 куропатки, ¼ фунта масла.

На мусс: 4 телячьи ножки или 1 головку, или 2 ноги воловьи. 1½ или 2 фунта говядины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. (2 луковицы), 2–3 шт. лаврового листа. 16–20 зерен английского перца. 2–3 яйца, уксуса с ½ стакана, соли. 2 ложки прованского масла. (Кошенили и прочих украшений).

Подать отдельно соус горчичный № 202.

620) Майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом

Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, как-то: линя, щуку, лососину, больших окуней или сигов, срезать филеи ломтиками в палец толщиной; уложить на противень на 1½ ложки растопленного масла, посолить, скропить 1 рюмкой вина, соком из 1 лимона; как только с одной стороны побелеет, перевернуть на другую; смотреть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темного цвета, потом переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Из костей же рыбьих, чешуи, рыбьего клея и прочей мелкой рыбы сварить ланспик, положить в него кореньев и пряностей, уксуса или лимонного сока, 5–6 шампиньонов, очистить 2–3 яйцами или икрой (см. примечание), уварить до 3½ стакана, процедить сквозь салфетку, остудить, потом бить венчиком вливая 2 ложки прованского масла; каждый кусок рыбы обмакнуть в этот мусс, уложить на блюдо в кружок, обложить салатом, а середину наполнить следующим соусом:

Из 10 оливок вынуть косточки, 10 анчоусов, 10 корнишонов, 1 ложку каперсов, 10 отваренных желтков изрубить, истолочь все вместе в ступке, протереть сквозь сито; один сырой желток мешать в каменной чашке, пока не побелеет, развести ½ стаканом прованского масла и ½ стаканом уксуса, положить сахара куска 2–3, 1 ложку мелко изрубленной зелени, как-то: укропа, кервеля, эстрагона, соли и эссенцию из шпината, смешать все вместе.

Салат же следующий: нарезать ровными ломтиками и сварить в соленом кипятке до мягкости зеленых бобов; когда будут готовы, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, поставить на лед; точно так же сварить спаржи, картофеля, цветной капусты, перелив их холодной водой, смешать с бобами, положить туда же свежих огурцов, печеной свеклы (все это нарезать ломтиками и кусочками), зеленой петрушки, укропа,

эстрагона, кервеля, заправить все это ложками 2–3 уксуса, прованским маслом, солью и перцем.

Выдать:

3 фунта крупной рыбы. 3 фунта мелкой и золотника 2 рыбьего клея, если майонез постный. 3 фунта крупной рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи, если скоромный. 1½ ложки масла, 1 рюмку вина. ½ лимона, 2 моркови, 1 петрушку. 1 сельдерей, 1 порей, 3 луковицы. 30 зерен английского перца. 4–5 штуки лаврового листа. 5–6 шампиньонов, 2 ложки прованского масла. Уксуса или ½ лимона. 2–3 яйца или ⅛ фунта икры.

На соус: 10 оливок, 10 анчоусов. 10 корнишонов, 1 ложку каперсов. 11 желтков, ½ стакана прованского масла. ½ стакана уксуса, зелени. 2 горсти шпината, сахара куска 2–3.

На салат: Зеленых бобов штук 12, спаржи штук 6–9. Картофеля штук 6, 1 свеклу. 1 головку цветной капусты. 2 огурца, зелени, уксуса. Прованского масла, соли.

621) Майонез из рыбы

3 фунта линя, щуки, карпа, лососины, окуней или сигов слегка поджарить, как сказано в предыдущем № 620. Сварить ланспик, уварить его до 3½-4 стакана, взбить в пену, залить рыбу в рантовой форме, остудить, выложить на блюдо.

В середину влить соус сборный, в который можно прибавить с ½ стакана крепкого ланспика; кругом огарнировать салатом.

Подать к нему соус сборный № 209, или горчичный № 202, или татарский № 204.

Выдать:

3 фунта крупной рыбы, 3 фунта мелкой и 1–2 золотника рыбьего клея. Или 3 фунта рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, 3–4 луковицы средней величины. 20–30 зерен английского перца. 4–5 шт. лаврового листа. Уксуса от ½ до 1 стакана, соли. Икры ⅛ фунта или 2–3 яйца. 2 ложки прованского масла. 1½ ложки масла, 1 рюмку вина, ½ лимона. (Кошенили), салат и разные украшения.

622) Майонез из цельной щуки

Очистить 3-фунтовую рыбу, посолить на 1 час, завязать в салфетку, обвязать нитками, сложить в рыбный котел.

Между тем наставить воду с кореньями и пряностями, влить

½ стакана уксуса, вскипятить, залить щуку, сварить; когда она будет готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбы из воды, потом уже вынуть ее осторожно из салфетки; когда вода стечет, сложить на блюдо или салфеткой обвязанную доску, облить муссом, убрать ланспиком и проч., как сказано в примечании.

Для мусса в этот самый бульон прибавить мелкой рыбы фунта 3 и 1–2 золотника рыбьего клея; или разварить в нем 1 головку или 4 телячьи ножки, уварить до 3½ стакана, очистить икрой или яйцами и т. д.

Выдать:

3-фунтовую щуку, 1–2 золотника рыбьего клея и 3 фунта мелкой рыбы. Или 1 головку, или 4 ножки телячьи. ½ стакана уксуса, соли, 2 моркови. 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей. 5 луковиц, 20–30 зерен английского перца. 4–5 штук лаврового листа. 2 ложки прованского масла. (Кошенили и прочих украшений). 2–3 яйца или ⅛ фунта икры, чтобы очистить ланспик. Подается к нему соус горчичный № 202 или сборный № 209. Такой же майонез приготовить из судака, форели, карпа и пр.

623) Майонез из цельной фаршированной жареной рыбы (Пропорция на 18 и даже 24 человека)

5-6-фунтовую рыбу, как-то: щуку, судака, лососину, очистить, разрезать вдоль хребта, вырезать хребтовую кость, посолить, выбрать прочие кости, нафаршировать следующим фаршем:

2 фунта рыбы без костей изрубить мелко, сложить в ступку: положить туда же 1 французскую булку, в молоке намоченную и выжатую, 2½ ложки масла, 15 зерен английского перца, соли (1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную в ½ ложке масла), ½ мускатного ореха, 3 яйца, истолочь все вместе, протереть сквозь сито деревянной ложкой, нафаршировать рыбу, зашить; положить на противень, намазанный 1 ложкой масла, посыпать мелко изрубленной петрушкой, луковицей, пореем, солью, облить ½ или 1 стаканом жирного бульона, покрыть вдвое сложенной, обмоченной в жирном бульоне салфеткой, изжарить в печи, обливая ее часто тем же соусом.

Когда рыба будет готова, вынуть, очистить, остудить, сложить на продолговатое блюдо, убрать муссом, цветным ланспиком и прочими украшениями, как сказано в примечании.

Выдать:

5-6-фунтовую рыбу. 2 фунта рыбы без костей. 1 французский

белый хлеб. 1 стакан молока, английского перца. Соли, мускатного ореха, 3 яйца. ½ фунта масла, (2 луковицы). 1 порей, 1 петрушку.

На мусс: 3 золотника рыбьего клея и 6 фунтов мелкой рыбы, костей и чешуи. Или 1 головку и ножки телячьи. 1½ петрушки, 1½ порея. 2 моркови, 2 сельдерея, луковиц 4–6. 40 зерен английского перца. 5–6 штук лаврового листа. 4 яйца или ⅛ фунта икры очистить мусс. Уксуса, соли. ⅓ стакана прованского масла. Уварить до 6–7 стаканов. (Кошинели и прочих украшений).

Подать соус сборный № 209 или горчичный № 202.

624) Майонез из цельной вареной фаршированной рыбы (Пропорция от 12 до 18 человек)

В длинный рыбный котел положить 5–6 лавровых листьев, горсть английского перца, моркови, сельдерей, петрушку, порей, 5 луковиц, 2 соленые очищенные огурца, ½ или 1 бутылку столового вина или сотерна, немного уксуса или лимонного сока, положить очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую 6-фунтовую рыбу, как-то: щуку, судака, лососину и проч., прибавить воды так, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкой, поставить на плиту, варить на легком огне до готовности, но чтобы не разварить; вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, обвязанную салфеткой, убрать муссом и проч., как сказано в примечании.

Фарш к этой рыбе приготовить, как сказано в предыдущем № 623. В бульон же, в котором варилась рыба, прибавить рыбьих костей и чешуи, разварить в нем ножки телячьи, уварить до 6–7 стаканов и проч.

Выдать:

5-6 лавровых листьев. Горсть английского перца, 2 моркови. 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 порей. 3–4 луковицы, 2 соленые огурца. ½ или 1 бутылку вина. 5-6-фунтовую рыбу. Уксуса и лимонного сока.

На мусс: Оставшиеся кости и чешую и 4–6 ножек телячьих. ⅓ стакана прованского масла. 4–5 яиц или икры ⅛ фунта очистить мусс.

На фарш: 2 фунта рыбы. 1 французский белый хлеб. Английского перца, соли. Мускатного ореха, 3 яйца. 1 луковицу, 3 ложки масла. 1 стакан молока.

Подать соус сборный № 209, или горчичный № 202, или татарский № 204.

Б) ЗАЛИВНЫЕ

Примечание. Заливное на 6 человек приготовляется следующим образом: 1 головку или 4 ножки телячьих средней величины хорошо очистить, налить водой, положить туда же кости той дичи или рыбы, из которой приготовляется заливное, прибавить, кто хочет, говядины 1 фунт, положить 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, (2 луковицы), 20–30 зерен английского перца, 3–4 штуки лаврового листа, кипятить на самом легком огне.

Когда ножки будут готовы, снять мясо с костей, употребить его на другое кушанье, оставшиеся же кости варить долее, процедить, слегка остудить, снять жир, положить от ½ до 1 стакана уксуса, если желаете иметь заливное темного цвета, взять 1 кусок сахара, истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь, влить 1 ложку воды, вскипятить, размешать, влить в ланспик в пропорцию, чтобы не был слишком темен, очистить 2–3 яйцами, или ⅛ фунта икры (как сказано в примечании о майонезах), уварить до 4 стаканов, процедить сквозь салфетку.

Дно и бока формы обложить, т. е. убрать ½ лимона, нарезанного полуломтиками, 1 крутым также нарезанным яйцом, 1 большой свеклой, 1 морковью, зеленой петрушкой, ягодами красной и белой смородины, крыжовником, каперсами, грибками и пикулями. Влить на дно немного ланспика, остудить, положить ломтиками нарезанную дичь, поросенка или рыбу, залить ланспиком, остудить; перед отпуском опустить форму на минуту в горячую воду, вытереть форму, выложить заливное на блюдо.

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9 до 12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13 до 18 человек — в 2 раза, следовательно, на ланспик взять 1 головку и 4 ножки телячьи, уварить до 7–8 стаканов.

625) Заливное из зайца

Небольшого зайца очистить, нашпиговать, кто хочет, ⅛ фунта шпика, изжарить на противне с 1 ложкой масла, нарезать ломтиками, остудить, сложить в рантовую форму, т. е. с большим отверстием в середине, залить ланспиком, приготовленным из ножек телячьих, костей от зайца, 1½ фунта говядины и проч., как сказано в примечании. Когда застынет, выложить на блюдо, в середину влить соус сборный № 209 или горчичный № 202.

Выдать:

1 небольшого зайца, ⅛ фунта шпика. 1 головку или 4 ножки телячьи. ⅛ фунта масла, 1–1½ фунта говядины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, (2 луковицы). 20–30 зерен английского перца. 3–4 шт. лаврового листа, ½-1 стакан уксуса. 2–3 яйца, (1 кусок сахара). (Разные украшения).

Выдать отдельно на соус № 209 или № 202.

626) Заливное из солонины

3 фунта хорошей солонины намочить в воде, перемыть, сварить во щах, вынуть, остудить, нарезать ровными ломтиками, сложить в форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, крутых яиц и пр.; залить ланспиком, оставшимся от головки и ножек телячьих № 398, прибавить от ½ до 1 стакана уксуса и 2–3 яйца, очистить ланспик, уварить до 4 стаканов. Голову и ножки поджарить; подать под соусом.

Это заливное, так приготовленное, хотя кушанье очень простое, но вкусное, хорошо тем, что почти ничего не стоит.

Подать к заливному соус горчичный № 202.

627) Заливное из головки телячьей

1 головку телячью сварить как сказано в примечании, прибавить, кто хочет, кореньев и 1½ фунта говядины. Когда головка будет готова, вынуть ее, кости положить обратно в ланспик и уварить его летом до 4, а зимой до 5–6 стаканов. Мозги из этой головы вынуть с самого начала, отварить в соленой воде с уксусом и пряностями, вынуть, остудить, нарезать ломтиками. Форму убрать внутри ломтиками лимона и пр., влить немного приготовленного ланспика, остудить, положить на него мозги, а потом узенькими продолговатыми кусочками нарезанную головку и язык телячий, залить ланспиком, остудить, выложить на блюдо.

Выдать:

1 очищенную головку в 5½ фунта. (Можно прибавить 1–1½ фунта говядины). 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, 20–25 зерен английского перца. 3–4 шт. лаврового листа. Уксуса от ½ до 1 стакана. (1 кусок сахара), 2–3 яйца. (Разные украшения).

Подавать к нему соус горчичный № 202 или уксус, прованское масло и горчицу.

Или соус из сардинок № 203.

628) Заливное из поросенка

Одного небольшого, но жирного поросенка зарезать, опустить в холодную воду, потом тотчас в кипяток минуты на две, потом ощипать всю шерсть, оскоблить ножом, вымыть, осушить, опалить, тотчас выпотрошить, вымыть как можно лучше, разрезать частей на семь, положить в кастрюлю, налить водой, положить кореньев, пряностей, соли, варить на легком огне до готовности; вынуть на блюдо, выбрать осторожно все кости, положить под пресс, остудить, потом нарезать ровными кусками. Кости же положить в бульон обратно, можно прибавить 1 золотник клея, влить уксуса, положить яйца, уварить стаканов до 4; кто хочет, поджечь сахаром, процедить все это сквозь салфетку, залить сложенного в форму поросенка, застудить.

Выдать:

1 небольшого очищенного поросенка весом 4 фунта. 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, (2 луковицы), соли. 20–30 зерен английского перца. (1–2 шт. гвоздики). 1 золотник клея. 3–4 шт. лаврового листа. ½ стакана уксуса, (1 кусок сахара). 2 яйца. Разные украшения.

Подать к нему горчичный соус № 202 или уксус, прованское масло и горчицу, или соус татарский № 204.

629) Заливное из угря, линя, щуки, судака и прочей рыбы

3 фунта рыбы очистить, разрезать на части, посолить на 1 час, сварить бульон из кореньев, пряностей, соли и уксуса в пропорцию, остудить; в холодный этот бульон опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагой; когда немного остынет, вынуть, очистить от костей и кожи, нарезать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно в бульон, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбьих костей, чешуи и немного рыбьего клея, уварить до 4 стаканов, очистить икрой, процедить сквозь салфетку, залить сложенную в форму рыбу, застудить; вообще поступить как сказано в примечании.

Выдать:

2½ фунта угря, 3 фунта мелкой рыбы и 2–3 золотника рыбьего клея. Или 3 фунта судака, окуней, щуки, налима и 1 золотник рыбьего клея. Или 3 фунта линя, 2 фунта мелкой рыбы и 1–2 золотника клея. Или 2½ фунта осетрины, 3 фунта мелкой рыбы и 2–3 золотника клея. Или 2½ фунта осетрины и 4 ножки телячьи. 1 сельдерей, 1 порей, 1 морковь. 1 петрушку, 3–4 луковицы. 20–30 зерен английского перца. 3–4 лаврового листа,

соли. ⅛ фунта икры или 2–3 яйца. (Разные украшения, как сказано в примечании).

Линя надо сперва обварить кипятком, чтобы легче было снять чешую, а с угря стянуть кожу.

Подавать к такому заливному соус горчичный № 202 или соус сборный № 209.

630) Рулет из поросенка и заливное из фаршированного поросенка

Небольшого, но жирного поросенка очистить, разрезать его вдоль с 1 стороны, вынуть осторожно кости, посолить. Обрезать оставшееся при костях мясо, мелко изрубить с печенкой поросенка (приготовляя большую пропорцию фарша, можно прибавить ¼ телячьей печенки и с ½ фунта телятины), поджарить это в 2 ложках масла, посолить, посыпать толченым английским перцем, положить ½ французской булки, намоченной в молоке или в бульоне и выжатой, и 2–3 яйца, изрубить все это очень мелко или истолочь в ступке; намазать этим фаршем растянутого на столе поросенка, положить наверх кусочками нарезанные крутые 2–3 яйца, свернуть поросенка в длинную трубочку, обвязать крепко салфеткой и нитками, сварить до мягкости в бульоне, сваренном из оставшихся костей от поросенка, кореньев, соли, пряностей с прибавлением ¼ стакана уксуса.

Когда рулет уварится, вынуть его, остудить, положить под легкий пресс часа на два, нарезать ломтиками, сложить на блюдо; подавать с горчицей, уксусом и прованским маслом.

Рулет этот можно убрать ланспиком, который уварить до 1 стакана (закрасить кошенилью), остудить, красиво нарезать.

Желая оставить рулет этот на 2 или на 3 недели, надобно опустить его в остывший уксус, вскипяченный с лавровым листом, солью и английским перцем № 1613.

Из этого же самого рулета можно сделать заливное, а именно: нарезать его ломтиками, сложить в форму, залить ланспиком, приготовленным из бульона, в котором варились кости, голова и лапки от поросенка, с прибавлением кореньев, пряностей и телячьих ножек, как сказано в примечании, очистить яйцами, уварить до 4 стаканов, процедить, остудить. Подавать к нему отдельно соус горчичный № 202, или татарский № 204.

Выдать:

1 небольшого, но жирного поросенка.

На фарш: ½ французского белого хлеба. 4–6 яиц, ¼ фунта масла, соли. Английского перца.

На ланспик: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей. 1 порей, (1 луковицу). 20–30 зерен английского перца. 3–4 лаврового листа. От ¼ до ¾ стакана уксуса, Соли, 2–3 яйца очистить ланспик. (1 кусок сахара).

Если приготовляется заливное, то прибавить 2 ножки телячьи и разные украшения.

Вместо заливного из того же поросенка можно приготовить майонез, прибавив 2 ложки прованского масла.

631) Рулет из щуки

3-4-фунтовую щуку очистить, посолить на 1 час, вымыть, вытереть. Отрезать голову, разрезать щуку в длину с одной стороны вдоль хребтовой кости, вынуть все кости осторожно, чтобы нигде не порезать кожицы, разложить ее на салфетку, положить на нее рыбного фарша, приготовленного следующим образом:

Очистить выбранное мясо от костей, посолить, смешать с 1 мелко изрубленной луковицей, поджаренной в ½ ложке масла; 2–3 яйца разбить, изжарить род яичницы, распустить на сковороде ½ ложки масла, положить очищенных 5–6 сардинок, ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, 1 ложку масла, мускатного ореха, толченного английского и простого перца по 5–6 зерен, соли, истолочь все это в ступке, протереть сквозь сито, смешать с 1–2 яйцами.

Намазать фаршем этим, свернуть щуку в трубочку, обвязать салфеткой и ниткой, варить в воде с кореньями, рыбьими оставшимися костями и 2–3 ложками уксуса.

Когда рыба и фарш будут готовы, вынуть, остудить, положить под легкий пресс, потом вынуть осторожно из салфетки, нарезать ломтиками, убрать ланспиком, т. е. бульон, в котором варился рулет, уварить до 1 стакана, сложив в него обратно все кости, очистить икрой, закрасить красным жильотином, процедить сквозь салфетку, остудить, красиво нарезать, убрать рулет или осыпать его мелко изрубленным ланспиком.

Выдать: 3–4 фунта щуки, ¼ фунта масла. 1 луковицу, 5–6 сардинок. 4–5 яиц, 5–3 зерна английского перца. ½ французского белого хлеба. Мускатного ореха, 1 морковь. ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея. 1 луковицу. 10–15 зерен английского перца. 2 шт. лаврового листа. 2–3 ложки уксуса. Кошениль.

Подается к нему соус горчичный № 202 или уксус, прованское масло и горчица.

632) Рулет из поросенка

Небольшого, но жирного поросенка очистить, разрезать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать английским и простым перцем, положить наверх полосками нарезанной сырой ветчины, полосками нарезанного копченого шпика, круто сваренные и ломтиками нарезанные 3 яйца, маринованой зеленой фасоли, груздей, рыжиков, корнишонов разрезанных 5–6 штук, прибавить, кто хочет, 5–6 штук мелко нарезанных трюфелей, свернуть в трубку, обвязать салфеткой и нитками, сварить в бульоне, сваренном из оставшихся костей, головы и лапок поросенка с кореньями, пряностями, солью и уксусом, как сказано выше в № 630, варить 3 часа. Подавать к закуске с уксусом, прованским маслом и горчицей.

Выдать:

1 небольшого жирного поросенка. Английского и простого перца. 1 фунт сырой копченой ветчины. ⅛ фунта копченого шпика. 5–6 груздей, 5–6 рыжиков, 2–3 яйца. 5 стручков зеленой маринованной фасоли. 5–6 корнишонов, соли, (5–6 шт. трюфелей), 1 морковь. ½ петрушки, ½ порея, 10 зерен английского перца. 2–3 лаврового листа, ¼ стакана уксуса, 1–2 яйца.

Из оставшегося бульона приготовить стакана 1½ ланспика, которым убрать рулет.

633) Лососина и прочие маринованные рыбы и щука маринованная по-монастырски

Обварить кипятком лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить в воде с уксусом и кореньями.

Когда лососина уварится, залить ее остывшим уксусом, вскипяченным с английским перцем, лавровым листом, солью и пр. № 1613.

Так приготовляются и прочие рыбы, как-то: угорь, щука и проч.

Щука маринованная по-монастырски. Разрезать щуку на части, изжарить в конопляном масле, но не в прованском и не в скоромном, осушить ее слегка в печи. Залить остывшим уксусом, вскипяченным с лавровым листом, солью и английским перцем. Этот уксус надо сперва влить в деревянную чашку, натертую 2–3 головками чеснока. Так приготовленная щука отличается тем, что вкусна и долго сохраняется.

Выдать:

3 фунта щуки, ложку конопляного масла. Уксуса, соли. Лаврового листа, английского перца. 2–3 головки чеснока.

634) Заливное из фаршированных рябчиков

3 рябчика очистить, снять с костей осторожно все мясо, чтобы не прорезать кожицы, нафаршировать фаршем из печенки следующим: 1 телячью печенку нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю с лавровым листом, английским и простым перцем и ¼ фунта масла, слегка поджарить, чтобы побелела, потом мелко изрубить, положить ½ французского белого хлеба, намоченного и выжатого, ⅛ фунта шпика, 1 яйцо, соли; все это истолочь, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, сложить на сотейник, намазанный маслом, вставить в печь, чтобы изжарились; остудить, нарезать ломтиками, сложить на блюдо на подставку из свеклы, картофеля и проч., обсыпать рубленным ланспиком и зеленью. Подать отдельно соус горчичный или какой-нибудь другой.

Подставка приготовляется следующим образом: взять несколько штук свеклы и несколько штук картофеля, сварить, очистить, мелко нарезать, смешать с 2 ложками каперсов и оливок, с чайной ложечкой горчицы, смешанной с двумя ложками прованского масла и уксуса, размешать все так, чтобы держалось в массе, сделать из нее круглую и продолговато-четырехугольную подставку величиной в блюдо, пальца в два вышиной, сгладить как можно лучше верх и бока.

Выдать:

3 рябчика, 1 небольшую телячью печенку. 3–4 шт. лаврового листа. 15–20 зерен английского перца, 2–3 зерна простого. ½ булки французской. ⅛ фунта шпика, 1 яйцо, соли. ⅜ фунта масла.

На ланспик: Кости головки телячьей. ½ фунта говядины. 1–2 лаврового листа. 10–20 зерен английского перца. ½ стакана уксуса, соли. 1–2 яйца, уварить до 2 стаканов. На подставку: 2–3 свеклы, картофеля штук 10–12. Каперсов ложки 2, оливок ложки 2. Ложечку готовой горчицы. Прованского масла ложки 2, уксуса.

Из таких фаршированных рябчиков можно приготовить майонез.

635) Селява или корюшка маринованная

Очистить рыбу, посолить, обвалять в муке, поджарить в масле, остудить, залить остывшим уксусом, вскипяченным с

лавровым листом, английским перцем № 1613.

Выдать: 3 фунта рыбы, ¼ фунта масла. 2–3 ложки муки, уксус № 1613.

636) Селедка с прованским маслом и уксусом

2 голландские или шотландские селедки вымочить в воде, а лучше в молоке, квасе или пиве, очистить, вымыть, разрезать вдоль, отделить мясо от костей, сложить опять обе половинки, нарезать кусочками наискось, положить на тарелку, приложить разрезанную голову и хвост с отрубленными концами; молоки истолочь в ступке с 1 ложкой свежего сливочного масла, протереть сквозь сито, прибавить мускатного ореха, выложить на стол, дать им четырехугольную плоскую форму; нарезать тоненькими полосками, обложить селедку, огарнировать вареным, красиво нарезанным картофелем, свеклой, облить 2 ложками прованского масла; кто любит, посыпать сверху белым или зеленым луком. Также можно огарнировать селедку каперсами и разными пикулями.

Выдать:

2 селедки, 1 ложку сливочного масла. Мускатного ореха, 1 маленькую свеклу. 3–4 шт. картофеля. 2 ложки прованского масла. Уксуса. Белого или зеленого лука. (Каперсы, пикули, соленый огурец).

637) Масло из селедки, сардинок или анчоусов

Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, 1 луковицу испечь в золе, сложить в ступку, прибавить ржаного хлеба ⅛ фунта, 1 на терке натертое сырое яблоко, мускатного ореха, 2 ложки свежего несоленого сливочного масла, истолочь все в ступке, протереть сквозь сито, поставить в холодное место; масло это из селедки можно подавать в виде цельной селедки, приложив голову и хвост и облив 1 ложкой прованского масла.

Вместо селедки положить 10 сардинок или 10 анчоусов, которые надо только вымыть, отрезать головы и хвосты и не класть тогда яблоков.

Выдать на масло из селедки:

1 селедку, ⅛ фунта ржаного хлеба. 1 яблоко, 1 луковицу. Сливочного масла ¼ фунта. Мускатного ореха. 1 ложку прованского масла.

638) Винегрет

Взять разного жаркого: дичи, телятины или говядины или вареной рыбы, как-то: осетрину, щуку, лососину, прибавить 1–2 сваренные или печеные свеклы, 1 ложку корнишонов, 1 соленый или свежий очищенный большой огурец, 1 селедку, 2 крутые яйца, 5–6 маринованных рыжиков, 1 ложку пикулей, отваренного мелко нарезанного картофеля штук 5–6, 2 ложки каперсов, 3 ложки кислой капусты, ½ стакана отваренной в соленой воде белой фасоли, оливок штук 20 без костей.

Все это нарезать мелкими четырехугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перца, с ⅓ стакана уксуса, ложки 2 прованского масла, 1 ложку готовой горчицы, кто любит, куска 2–3 сахара, размешать, сложить на блюдо, обложить красиво нарезанными отваренными картофелем и свеклой, воткнуть кругом зеленой петрушки, или убрать разноцветным ланспиком, лимоном, крутыми яйцами.

В постный день выбросить все скоромное.

639) Винегрет другим манером

Сварить штук 15 картофеля, испечь 3 штуки свеклы; нарезать все это ломтиками, положить ½ фунта белой отварной фасоли, соли, немного перца, 3 ложки прованского масла, 2 ложки уксуса, рубленной зелени, размешать. Такой винегрет подается иногда вместо салата с разварной говядиной.

640) Еще винегрет

Также подается вместо салата следующий салат из картофеля: сварить в соленом кипятке картофеля, очистить, нарезать ломтиками, смешать с 3 ложками прованского масла, 2 ложками уксуса, солью, перцем и рубленой зеленью, размешать; подавать к жаркому утке, к рыбам и проч.

641) Винегрет из разварной говядины

Нарезать разварную говядину небольшими ломтиками в ¾ вершка длины и ширины, уложить на блюдо в виде горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченого или свежего вареного языка, круто сваренными яйцами, разрезанными каждое

на несколько частей, ломтиками свежего или соленого огурца, маринованными вишнями, пикулями и проч., облить холодным горчичным соусом № 202.

Выдать:

2 фунта разварной говядины. ⅓ языка, 3 яйца. 2–4 огурца, смотря по величине. Ложку маринованных вишен. Ложку пикулей и проч. На соус № 202: 2 полные чайные ложечки сухой сарептской горчицы. 6 желтков, 2 ложки прованского масла. ½ стакана уксуса, 6 кусков сахара. (½ маленькой баночки каперсов).

642) Еще винегрет

Отварить ½ гарнца картофеля, нарезать его тонкими ломтиками; 2 очищенные и вымытые селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2–4 круто сваренные желтка растереть до гладкости с двумя ложками прованского масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить перца, 1 ложку каперсов, ложку уксуса, эстрагона и ложки 2 хлебного уксуса, размешать с мелко изрубленным картофелем, подавать.

643) Холодный паштет дорожный

6 штук рябчиков нашпиговать ¼ фунта шпика, изжарить в кастрюле с ¼ фунта масла, 30 зернами английского перца, 6 штуками лаврового листа, с 1 петрушкой, 1 пореем, 1 сельдереем, 1 луковицей. Вынуть рябчики, остудить, снять с костей мясо, нарезать маленькими кусочками, а кости мелко изрубить, поджарить их еще раз в том же масле, истолочь их вместе с жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

1 телячью печенку, ½ фунта шпика нарезать ломтиками, посолить, поджарить в 3 ложках масла докрасна, изрубить мелко, истолочь в ступке, прибавить ¼ фунта вымытого чухонского масла, ½ французского белого хлеба, намоченного в воде и выжатого, мускатного ореха, соли, 2–4 яйца, истолочь, протереть сквозь сито, положить 3–4 ложки нашинкованных трюфелей.

Приготовить очень крутое тесто из 1½ фунта муки, 4–5 яиц и воды, облепить дно и бока намазанной маслом и обсыпанной сухарями кастрюли, положить ряд фарша, ряд кусочками нарезанных филеев рябчиков, сверху смазать массой из костей, разведенной 1 стаканом жирного бульона, накрыть тестом, вставить в печь на 1 час.

Вынув, снять крышку из теста, чтобы остыло, потом накрыть

крышкой от кастрюли и так можно взять в дорогу.

Выдать:

6 штук рябчиков, ½ фунта шпика. 30 зерен английского перца. 6 штук лаврового листа. 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей. 1 луковицу. 1 телячью печенку, 1 фунт чухонского масла. ½ французского белого хлеба. Мускатного ореха, соли, 2–4 яйца. 3–4 ложки нашинкованных трюфелей или четвертьфунтовую баночку. 2 сухаря. На тесто: 1½ фунта, т. е. 4½ стакана муки. 4–5 яиц.

644) Паштет холодный к закуске

Взять 4 рябчика, очистить их, нашпиговать ¼ фунта шпика, изжарить в 2 ложках масла, прибавив нарезанных кореньев, как-то: 1 порей, 1 петрушку, 1 сельдерей, (луковицу), 20 зерен английского перца, 4 штуки лаврового листа, посолив и положив на дно кастрюли с ¼ фунта ломтиками нарезанного шпика.

Когда изжарится, вынуть рябчики, снять с рябчиков филей, нарезать маленькими ломтиками, а остальное и кости изрубить, истолочь в ступке со всем, что жарилось, прибавить 2 яйца, мускатного ореха, ½ французского белого хлеба, намоченного и выжатого, истолочь в гладкую массу, прибавить нашинкованных трюфелей ложки 2–4, поставить в кастрюльке на плиту, мешая веселочкой, согреть до горячего состояния, прибавить несколько ложек жирного бульона, размешать; положить в какую-нибудь каменную чашку ряд фарша, ряд филеев и так до конца, сверху залить чистым жиром, снятым с бульона, поставить в холодное место, где можно держать этот паштет хотя целый год, закупорить его хорошенько, обклеив его свннцом.

Выдать:

4 рябчика, ½ фунта шпика, 2 яйца. Мускатного ореха. ⅜ фунта масла, 1 порей. 1 петрушку, 1 сельдерей. (1 луковицу), 20 зерен английского перца. 4 штуки лаврового листа. ½ французского белого хлеба. 2–4 ложки нашинкованных трюфелей. ½ фунта говяжьего жира. Подавая, снять застывший жир.

645) Масло из рябчиков к завтраку

3 рябчика очистить, изжарить в ⅛ фунта масла, остудить их, снять с костей мясо, изрубить, истолочь, положить мускатного ореха, (кто любит, ⅛ фунта натертого пармезана); 3–4 ложки нашинкованных трюфелей, ⅞ фунта сливочного масла, все это

протереть сквозь сито, мешать, пока не погустеет, переложить в масляничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложив в каменную чашку, залить его говяжьим жиром.

Выдать:

3 рябчика, перец, каян, или мускатного ореха. 3–4 ложки нашинкованных трюфелей. 1 фунт сливочного масла. (⅛ фунта пармезана). (Растопленного жира).

646) Паштет холодный из гусиных печенок

12 гусиных печенок мочить несколько часов в молоке, мелко изрубить; ¼ фунта свежего шпика нарезать, поджарить с печенками, вбить 4 яйца, положить 1½ стакана тертой черствой булки, 2 мелко изрубленные трюфеля, выжать сок из ½ лимона, прибавить мускатного ореха, ложку сои.

Намазать кастрюльку ложкой масла, осыпать сухарями, сложить в нее фарш, испечь. Потом истолочь его в ступке, прибавить ¼ фунта свежего несоленого масла, протереть сквозь сито, сложить на блюдо, намочив нож в прованском масле, сгладить, убрать ланспиком или майонезом; подать к нему соус из сардинок № 203.

Этот же паштет подается иногда горячим, в таком случае выложить кастрюлю блинами или паштетным тестом и тогда подать к нему соус крепкий № 207.

Выдать:

12 печенок гусиных. 3 стакана молока, 4 яйца. 1½ стакана тертой булки. ⅜ фунта масла, 2–3 трюфеля. ½ лимона, мускатного ореха. 1 ложку сои. ¼ фунта свежего шпика.

Выдать отдельно на соус № 203 и на ланспик; или на соус № 207 и на блины или на паштетное тесто.

647) Паштет холодный из телячьих или гусиных печенок

12 гусиных печенок или 1 телячью наскоблить ножом, отбросить плевки, мелко изрубить, поджарить под крышкой в ¼ фунта масла с 1 луковицей. Потом положить ½ французской булки, намоченной в молоке и выжатой, 3–4 яйца, ⅜ фунта вымытого масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить ½ стакана сметаны, немного простого и английского перца, мускатного ореха, размешать, сложить в намазанную маслом кастрюльку, испечь, не вынимать из кастрюльки, пока не остынет; приготовить маленькие котлеты из филеев, ½ индейки

следующим образом: изрубить их мелко, положить ¼ французской вымоченной булки, 2 яйца, 1 ложку масла, соли, мускатного ореха, истолочь в массу, сделать из нее маленькие котлеты, сложить на сотейник, намазанный маслом, скропить бульоном, накрыть бумагой, поджарить. Когда остынет, обмакивать каждую котлетку в мусс и обложить ими испеченный и выложенный на блюдо фарш. Этот фарш можно также нарезать ломтиками, сложить в рантовую форму, перекладывая филеями, и вместо мусса залить чистым ланспиком, застудить.

Выдать: 12 гусиных печенок или 1 телячью. Мускатного ореха, соли. 1 луковицу, ¾ французской булки. 5–6 яиц, около 1 фунта масла. ½ стакана сметаны. По 5–6 зерен простого и английского перца. Филеи с ½ индейки. На мусс или ланспик: 1 головку или 4 ножки телячьи. 1–1½ фунта говядины, 2 моркови. 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей. 15–20 зерен английского перца. 2–3 штуки лаврового листа. С ½ стакана уксуса. Если мусс, то прибавить 2 ложки прованского масла. (Разные украшения).

Подать отдельно соус холодный зеленый, помещенный в майонез № 620, или соус из сардинок № 203.

648) Сыр из зайца к завтраку

Взять одного зайца, очистить от кожицы, изжарить с 1 ложкой масла. Как только в половину будет готов, разрубить на части, сложить в кастрюльку, положить ⅛ фунта масла, тушить под крышкой до мягкости, потом снять с костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную из 5 яиц, ¼ фунта сыра, ½ фунта масла, истолочь все вместе, протереть сквозь редкое сито, положить немного мускатного ореха, сухого бульона, распущенного в 1 ложке бульона, ¼ стакана вина, нашинкованных трюфелей, размешать все хорошенько; кастрюлю намазать маслом, обсыпать сыром, сложить в нее приготовленный фарш, испечь; когда остынет, нарезать ломтиками; подавать с уксусом и прованским маслом.

Выдать:

1 зайца, 5 яиц, ⅜ фунта сыра. Сухого бульона лота 3, рюмку вина. 3–4 штуки трюфелей. Почти 1 фунт масла.

649) Паштет на манер страсбургского

1 телячью печенку очистить от плевок, наскоблить ножом; распустить ⅓ фунта масла, поджарить в нем 1 мелко

изрубленную луковицу, потом положить на это масло печенку, держать на плите, мешая, пока не побелеет, сложить на салфетку, выжать воду, потом истолочь, протереть сквозь редкое сито; изжарить в 1 ложке масла яичницу из 3–4 яиц; 1 фунт телятины очистить от жил, изрубить как можно мельче, истолочь, прибавить ⅓ фунта свежего наскобленного шпика, ½ французского белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, мускатного ореха, простого и английского перца, 3 яйца, кусок сухого распущенного бульона, смешать все это с печенкой, истолочь, протереть сквозь сито, потом прибавить нашинкованных трюфелей 3–5 штук, вымоченных сперва в вине. Так приготовленный фарш сложить в кастрюлю, намазанную маслом и обложенную тонкими ломтиками шпика.

Взять намазанную маслом бумагу, накрыть сверху, вставить на 1 час в горячую печь. Взять какую-нибудь дичь или, в недостатке ее, курицу или индейку, которую очистить от жил, изжарить и нарезать малыми ломтиками и, когда фарш остынет, положить в форму рядами фарш и дичь, наложить сверху пресс; подавая на стол, можно убрать кусочками нарезанным ланспиком; к нему подается соус зеленый, помещенный в майонез № 620, или соус из сардинок № 203.

Выдать:

1 телячью печенку. Почти 1 фунт масла. 1 луковицу, 6–7 яиц. 1 фунт телятины. 1½ фунта свежего шпика. ½ французского белого хлеба. Мускатного ореха. Простого и английского перца, соли. 3 лота сухого бульона. 3–5 шт. трюфелей в вине намоченных. 3 рябчика или 1 курицу, или ½ индейки.

ОТДЕЛЕНИЕ X
ПУДИНГИ

Примечание. Пудинги приготовляются разными манерами: некоторые варятся в салфетке, другие в формах на пару, третьи в формах ставятся в печь и потом выкладываются на блюдо, четвертые, так называемые суфле, ставятся в печь на том же блюде, на котором подаются.

а) Если пудинг варится в салфетке, тогда салфетку, вымытую без мыла, сполоснуть несколько раз в холодной воде, выжать хорошенько и середину салфетки на пространстве большого круглого блюда намазать несоленым маслом (на пудинг на 6 человек масла ½ ложки); сложить в нее приготовленную для пудинга массу, перевязать крепко веревочкой, оставляя пустого места между перевязкой и массой пальца на 2–3, т. е. не слишком много и не слишком мало, потому что в первом случае будет слишком тверд, потому что не имел места подняться. Перевязанную таким образом салфетку опустить в кастрюлю, наполненную соленой водой, которая должна кипеть тогда ключом, и так варить 1½ или 2 часа, смотря какого рода пудинг. Концы салфетки привязать к палке, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудинг не лежал на дне, а чтобы был постоянно весь покрыт водой; надо чаще подливать кипятка и чтобы вода, в которой варится пудинг, не переставала кипеть в продолжение всего того времени. Вынуть пудинг из воды, положить его на решето, чтобы стекла вода, потом развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо и опрокинуть с решетом, а решето и салфетку снять осторожно.

б) Если пудинг варится в форме на пару, что гораздо лучше, чем печь в печке, тогда надо взять форму медную или жестяную с отверстием внизу и с тумбой в середине, намазать ее растопленным маслом (½ ложки), посыпать мелко истолченными сухарями (1–2 сухаря), поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму приготовленной массой, но не до самого верха, накрыть плотно крышкой, вставить форму в кастрюлю, где вода должна уже кипеть ключом, варить 1½ или 2 часа, подливая кипятка. Подавая, выложить на блюдо.

в) Если пудинг ставится в печь, взять тогда форму медную или жестяную, но без отверстия снизу, намазать ее растопленным маслом (½ ложки), посыпать 1–2 сухарями, остудить, положить в нее приготовленную массу, вставить в печь на ½ часа или более; подавая, выложить на блюдо.

Вообще при приготовлении пудингов надо обратить внимание на то, чтобы массу, из которой делается пудинг, мешать и бить лопаткой до тех пор, пока она не сделается гладкой и не покажутся на ней пузырьки, тогда уже сбить в холодном месте пену из самых свежих белков и класть их понемногу в массу, перемешать осторожно сверху вниз и тотчас же вставить в печь.

Желтки лучше растирать с сахаром добела.

Пропорция назначена на 6 человек.

От 7 до 9 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 10 до 12 и даже до 18 человек, т. е. на одно большое блюдо, увеличить пропорцию в 2 раза.

650) Пудинг из творога

Взять 2 фунта самого свежего творога, положить под пресс, потом протереть сквозь решето, положить яиц, сахара, растереть, положить самого свежего сливочного масла, 2 полные чайные ложечки муки, растирать все это деревянной лопаткой, по крайней мере с ½ часа, потом положить изюм, вымазать салфетку ½ ложкой масла, переложить в нее приготовленную массу, далее поступать как сказано в примечании о пудингах; подавая, облить растопленным сливочным маслом или вишневым сиропом, или молочным соусом № 222. Варить около 2 часов.

Выдать:

2 фунта творога, 5 яиц. ¼ фунта масла, ½-1 стакан изюма. 2 полные чайные ложечки муки. ¼-½ стакана мелкого сахара.

651) Пудинг из белого хлеба (Вареный в салфетке)

Натереть на терке черствую французскую булку без корки, влить в нее 1¼ стакана кипящего молока, размешать хорошенько, дать постоять с ½ часа. Потом положить 7 желтков, ½ стакана сахара, (кто хочет, цедру лимонную), ¾ стакана изюма, 1 ложку масла и наконец 7 сбитых белков; намазать салфетку ½ ложкой масла, поступать далее, как сказано в примечании. Варить почти 1 час, облить сабаионом № 224.

Выдать:

½ фунта черствого мякиша, т. е. 1–1½ французской булки. 1¼ стакана молока, 7 яиц, ½ стакана сахара. ¼ стакана изюма, т. е. ¼ фунта. Прибавить цедры лимонной. ½ ложки масла, на сабаион № 224.

652) Пудинг сладкий с вареньем

⅛ фунта масла, 1½ стакана молока вскипятить, всыпать в него ⅛ фунта муки, размешать хорошенько, вбить 6–7 желтков, положить ⅓ фунта сахара, мускатного ореха, лимонной цедры или кардамона зерна 3–4, наконец 6–7 сбитых белков; положить в небольшое глубокое блюдо 1½ стакана варенья, наверх — приготовленную массу и поставить в печь на ¾ часа или немного более.

Выдать:

1½ стакана молока, ⅛ фунта, т. е. почти ½ стакана муки. ⅛ фунта масла, ¼ стакана сахара, 6–7 яиц. Мускатного ореха, цедры лимонной. Или кардамона зерна 3–4, (1½ стакана варенья).

653) Пудинг из шпината

Очистить, вымыть и сварить в воде ½ фунта чисто перебранного шпината, когда будет готов, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Взять черствую булку, влить в нее кипяченных сливок или цельного молока, дать постоять с ½ часа, потом растереть хорошенько, положить в нее приготовленный шпинат, 1 ложку масла, растертого добела с сахаром и 6–7 желтками, мускатного ореха, а потом 6–9 сбитых белков, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную крупно истолченным сахаром, и варить на пару целый час; облить сабаионом № 224.

В этот пудинг кладут раковые шейки штук 30 или 40, и тогда пудинг обливается раковым маслом.

Выдать:

½ фунта шпината. ½ фунта мякиша белого хлеба, т. е. 1 или ⅓ французской булки. Почти 2 стакана сливок или молока. ½ стакана сахара, 6–9 яиц. Мускатного ореха. 1½ ложки сливочного масла. (30–40 раков и ракового масла с ¼ фунта). Или сабаион № 224.

654) Пудинг заварной

¼ фунта масла, 1½ стакана молока вскипятить, всыпать ¼ фунта муки, шибко мешая, когда погустеет, отставить, остудить, тогда положить 6–7 желтков, сахара, 5 зерен толченого кардамона и 6–7 сбитых белков; размешав, переложить в форму,

намазанную ½ ложкой масла и посыпанную 2 сухарями; варить на пару ровно 2 часа. Подавая, облить каким-нибудь сиропом или другим сладким соусом.

Выдать:

1½ стакана молока, ¾ стакана муки. 6 яиц, ⅓ стакана сахара. 4–5 зерен кардамона. 2½ ложки масла, 2 сухаря. Сироп или сабаион № 224.

655) Пудинг из ржаного хлеба

Взять тертого несушенного ржаного хлеба 1½ стакана, влить в него растопленного масла, растереть добела, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтков, немного толченой гвоздики и корицы, ½ стакана сахара, размешать как можно лучше, положить 6 сбитых белков, переложить в форму, варить на пару 1 час. Подавая, выложить на блюдо, облить маслом.

Выдать:

1½ стакана тертого ржаного хлеба. 4 ложки сметаны, ½ стакана сахара. 1½ ложки масла, 6 яиц. Гвоздики и корицы, 2 сухаря. ¼ фунта масла облить пудинг.

656) Плум-пудинг (Пропорция на 18 человек)

Положить в каменную чашку ¼ фунта мелко нарезанных разных цукатов, перебранного, вымытого, досуха вытертого ½ фунта кишмиша, ¼ фунта коринки, 1 натертую французскую 5-копеечную булку, 1 фунт очищенного от жил и мелко изрубленного почечного сала, ½ фунта мозгов из костей, ½ фунта муки, ¾ фунта мелкого сахара, цедру с 1 лимона, мускатного ореха, размешать, вбить 9 яиц, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкой рома, размешать, переложить в салфетку, намазанную маслом; варить на легком огне, накрыв кастрюлю крышкой, 4 часа; перед отпуском выложить осторожно на блюдо, срезать кругом корку, облить ромом, зажечь его и пылающим подать на стол, или подать отдельно ром и сабаион № 224.

Выдать на 6 человек:

1/12 фунта цукатов. 1/6 фунта кишмиша, т. е. ½ стакана. 1/12 фунта коринки, т. е. ¼ стакана. ⅓ французской булки. ⅛ фунта почечного сала, 1/6 фунта мозгов из костей. 1/6 фунта муки, т. е. ½ стакана. ¼ фунта мелкого сахара, т. е. ½ стакана. Цедру с ⅓ лимона, мускатного ореха, 3 яйца. ⅔ рюмки мадеры, ⅔

рюмки малаги, ⅓ рюмки рома. Ром, на сабаион № 224. Варить около 4-х часов.

От 7 до 9 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 10 до 12 > > > 2 >

657) Суфле из сметаны

2 стакана сметаны, 2 полные ложки муки вскипятить, мешая до гладкости; когда погустеет, остудить, вбить 5 желтков, положить ½ стакана сахара, апельсиновой или лимонной цедры и 5 сбитых белков, размешать, сложить на глубокое блюдо или салатник, намазанный маслом, вставить в довольно жаркую печь на ¾ часа; подавать на том же блюде, посыпав сверху сахаром.

Выдать:

2 стакана сметаны, ⅔ стакана муки. 5 яиц, ½ стакана сахара. Цедру с 1 лимона или апельсина. ½ ложки масла.

658) Пудинг из репы

5 реп довольно большой величины сварить в молоке до мягкости, растереть до гладкости, положить ½ французской булки, натертой и размоченной в ½ стакана сливок или молока, всыпать мускатного ореха, сахара кусков 4–5, вбить 5 желтков, положить 1½ ложки масла, 5 взбитых белков, размешать хорошенько, сложить в форму, варить минут 20.

Выдать:

5 штук репы, 1 бутылку сливок или молока. 1⅓ ложки масла, ½ французской булки, мускатного ореха. ¼ стакана сахара, т. е. ⅛ фунта, 5 яиц. ½ ложки масла намазать форму, 2 сухаря. Подавая, облить соусом из сливок № 222.

659) Пудинг из риса

1 стакан риса вскипятить в воде, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, положить в кастрюлю, налить сливками или молоком, варить до мягкости, положить ¼ стакана сахара, ¼ фунта мелко нарезанного разного цуката, ⅛ фунта сливочного масла, вскипятить, остудить, вбить 6 желтков, положить пену из 6 белков, в форму и в печь; подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаром и облить сиропом.

Выдать:

1 ст. риса, т. е. ½ фунта. 3 стакана сливок или цельного молока. ⅛ фунта масла, ¼ стакана сахара. ¼ фунта цуката, 6 яиц. ½ ложки масла и куска 4 сахара.

660) Омлет с вареньем

7 желтков, ⅓ стакана сахара мешать добела, положить цедру с ½ лимона или лучше корицы, потом 3 ложки растопленного масла, ⅓ стакана муки и 7 сбитых белков. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленного масла, разогреть до горячего состояния, вылить тесто, вставить в печь минутна 10–15; как только испечется, тотчас наложить варенья без сиропа, вишен или лучше черной смородины, свернуть в трубку, поставить еще в печь на 5 минут. Подавая, разрезать наискось, сложить на блюдо, посыпать сахаром или сложить на блюдо в виде гирлянды, а середину наполнить следующей массой: в 1 стакан вишневого сиропа положить пену из 6 белков, размешать, наполнить середину, посыпать сахаром и вставить в печь на несколько минут.

Выдать:

⅓ стакана мелкого сахара. 7 яиц, ⅓ стакана муки. ¼ фунта масла, цедру с ½ лимона. Или корицу, 1 стакан варенья. (1 стакан вишневого сиропа), (6 белков).

Или испечь на 2 сковородах, сложить на блюдо один пласт на другой, перекладывая их вареньем, и так подавать.

661) Суфле с ванилью

Положить в кастрюлю ⅛ фунта сливочного масла, ¼ фунта картофельной муки, ⅛ фунта крупичатой, ¼ фунта сахара, ½ палочки ванили, развести 1 бутылкой молока, мешать на плите, пока не загустеет, остудить, вбить 9 желтков, размешать до гладкости, положить 9 сбитых белков и переложить тотчас же в жестяную форму, намазанную маслом, или на блюдо и в горячую печь.

Выдать:

¼ фунта картофельной муки, т. е. ⅝ стакана. ⅛ фунта крупичатой муки, т. е. ⅜ стакана. ½ палочки ванили. 1 бутылку молока, 9 яиц. ½ ложки масла, ¼ фунта сахара.

662) Пудинг из булки

Пудинг этот приготовляется точно так же, как и пудинг № 653, только вместо шпината положить разного изюма, сахара и лимонную цедру.

Подавая, выложить на блюдо, облить сабаионом № 224 или клюквенным соусом № 223.

Выдать:

½ фунта мякиша французской булки. Почти 2 стакана сливок или молока. ½ стакана кишмиша, ½ стакана коринки. 1 ложку масла, ⅓ стакана сахара, 6 яиц. Можно прибавить лимонной цедры. ½ ложки масла. 2–3 куска крупно истолченного сахара. На соус № 224 или 223.

663) Пудинг из смоленских круп с сабаионом

Вскипятить 3 стакана молока, положить 1½ ложки сливочного масла, ⅓ стакана мелкого сахара, цедру с ½ лимона, опять вскипятить, всыпать 1 стакан смоленских круп; когда крупа разварится, снять с огня, положить соли, ¼ стакана коринки, ¼ стакана кишмиша, ⅛ фунта мелко нарезанных цукатов, 6 желтков, размешать хорошенько, положить наконец пену из 6 белков, переложить в форму, намазанную ½ ложки масла и посыпанную сахаром, и варить на пару, положить на крышку горячих угольев.

Подавая, выложить на блюдо, облить сабаионом № 224.

Выдать:

1 бутылку молока, 1½ ложки сливочного масла. ⅓ стакана мелкого сахара, цедру с ½ лимона. 1 стакан смоленских круп. ¼ стакана коринки, ¼ стакана кишмиша. 1/5 стакана цукатов, 6 яиц. ½ ложки масла, 2–3 куска сахара. На сабаион № 224.

664) Пудинг из смоленских круп с мармеладом

Приготовить пудинг, как сказано выше № 663, разлить в 2–3 плоские формы, испечь в печи, потом сложить вместе все пласты на блюдо, смазывая каждый пласт каким-нибудь мармеладом, т. е. фруктовым пюре, обровнять края. Сбить 4 белка, всыпать ⅓ стакана сахара, смешать, обмазать верх и бока пудинга. Остальную меренгу сложить в бумажную трубочку и, выжимая ее, убрать пудинг (так, чтобы в промежутках можно было после наложить желе из красной смородины), посыпать сахаром и поставить в довольно жаркую печь; когда слегка подрумянится, убрать желеем, подлить сироп из красной смородины, подавать.

Выдать:

3 стакана молока, 1½ ложки сливочного масла. ⅓ стакана мелкого сахара. Цедру с ½ лимона. 1 стакан смоленских круп. ¼ стакана коринки, ¼ стакана кишмиша. 6 яиц, 1 ложку масла, 3–4 сухаря. ½ или 1 стакан фруктового пюре. 4 белка, ⅓ стакана сахара. ¾ стакана сиропа красной смородины. (¼ стакана желе красной смородины).

665) Пудинг из ржаных сухарей

½ стакана мелко истолченных и просеянных сухарей, 8 желтков растереть добела с ½ стакана мелкого сахара и ½ ложкой несоленого сливочного масла, положить 4–5 шт. гвоздики, с ½ вершка или более мелко истолченной корицы, лимонной цедры, 2 зерна кардамона, кто что любит, или всего понемногу, размешать все вместе хорошенько, положить 8 сбитых белков, размешать, переложить в форму, намазанную ½ ложкой масла и посыпанную ¼ стакана ржаных сухарей, варить на пару с ½ часа или вставить в печь ненадолго. Выложить на блюдо; подавать к нему сахар и сливки или сабаион.

Выдать:

¾ стакана ржаных сухарей. ½ стакана сахара, 8 яиц. ⅛ фунта масла, гвоздики, корицы. Лимонной цедры, кардамона. Мускатного ореха. Сливки или сабаион № 224.

666) Пудинг из ржаных сухарей со сметаной

2 стакана сметаны, 1 стакан ржаных мелко истолченных и просеянных сухарей, ½ стакана сахара, 5–6 яиц, цедры лимонной и лимонного сока, смешать, сложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную ржаными сухарями, и в печь на 1 час.

Выложить на блюдо; подавать к нему сахар и сливки.

Выдать:

2 стакана сметаны. 1¼ стакана ржаных сухарей, 5–6 яиц. ½ стакана мелкого сахара. ½ лимона, или корицы, гвоздики. ½ ложки масла. (Сливки, сахар).

667) Суфле

7 желтков растереть добела с 1 стаканом мелкого сахара, положить лимонной цедры или корицы и 7 взбитых белков,

подсыпая ⅛ стакана картофельной муки, размешать, переложить на глубокое блюдо, на дно которого можно положить 1–1½ стакана варенья, вставить в печь минут на 10; подавать на том же самом блюде.

Выдать:

7 яиц, ½ фунта сахара. Цедры лимонной или корицы. (1–1½ стакана варенья).

668) Каравай из белого хлеба

Взять 1½ французской черствой булки, срезать верхнюю корку, а мякиш натереть на терке, сложить в каменную чашку, влить 1½ стакана молока, растереть ложкой, дать постоять час, чтобы булка разбухла, потом опять растереть булку до гладкости, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить ⅛ фунта масла), вбить 4 яйца, размешать, сложить в форму, поставить в печь на ½ часа. Для вкуса можно положить лимонной цедры с ½ лимона. Подать отдельно сахар и сливки или молоко, или какой-нибудь сладкий соус.

Выдать:

1½ французской булки. 1½ стакана молока, 4 яйца. 4 куска сахара, ½ или 1½ ложки масла. Лимонной цедры. Сахар и сливки. Или соус клюквенный № 223. Или соус миндальный № 221.

669) Пудинг из муки

1½ ложки масла смешать с 1 стаканом муки, вскипятить раз пять, развести 2 стаканами молока; кипятить мешая, пока не погустеет, остудить, положить сахар, цедру с лимона, 5 желтков, 5 или 9 взбитых белков, смешать, сложить в форму, намазанную ½ ложки масла и обсыпанную сахаром, вставить в печь на 1 час или варить на пару.

Облить сиропом или соусом молочным № 222, или шоколадным № 225, или из клюквы № 223, или из вишен № 217.

Выдать:

1 стакан муки, 2 стакана сливок или молока. ½ стакана сахара. Лимонной или апельсинной цедры. 5 желтков. 5 или 9 белков, ¼ фунта масла. 2–3 куска сахара.

670) Другим манером

1½ стакана сливок, ⅛ фунта масла подогреть, всыпать ⅜ фунта муки, т. е. 1⅛ стакана, поставить на огонь и беспрерывно мешать, пока тесто не будет отставать от кастрюли, потом остудить, вбить 8 яиц, прибавить ½ стакана розовой воды, ¾ ложки рома, ¼ стакана сахара и тереть в одну сторону; вымазать форму маслом, влить тесто, вставить в печь. Подавая, выложить на блюдо, облить клюквенным соусом или соусом из красного вина и проч.

671) Пудинг из булки с яблоками

Разбить хорошенько 5 яиц, смешать с 1½ стакана молока, всыпать 1½ стакана тертой черствой булки, положить ¾ стакана сметаны, немного корицы, ½ стакана сахара, вымешать до гладкости, налить немного этого теста в форму, намазанную ½ ложки масла и посыпанную 3–4 сухарями, положить потом ряд нашинкованных и сахаром обсыпанных яблок, опять теста и яблок, сверху тесто, вставить в печь почти на 1½ часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 5 яиц, 1½ стакана молока. 1½ стакана черствой булки, т. е. 1¼ или 1½ французской булки. ½ стакана сахара, корицы, ¾ стакана сметаны. 3–4 больших яблока, ½ ложки масла, 3–4 сухаря.

672) Пудинг из риса или пшена

1 стакан риса или пшена разварить в воде, протереть сквозь сито, вбить 5 желтков, положить мелко истолченного сахара, ½ стакана сливок, ½ ложки масла, ванили или лимонной цедры, наконец 5 сбитых белков, переложить в форму, варить на пару.

Выложить на блюдо, облить сабаионом.

Выдать:

1 стакан риса или пшена. ⅓ стакана сахара. ½ ложки сливочного масла. Ванили или лимонной цедры. ½ стакана сливок, 4–5 яиц. ½ ложки масла. 2 сухаря или 2 куска сахара. На сабаион № 224. В рисовый пудинг можно всыпать ⅛ фунта шоколада.

673) Пудинг бисквитный

6-7 желтков растереть добела с ½ стакана мелкого сахара,

прибавить, кто хочет, цедру, стертую с ¾ лимона, или толченого горького миндаля, положить 6–7 сбитых белков, подсыпая понемногу ⅓ стакана крупичатой или ¼ стакана картофельной муки, размешать, переложить в форму, вставить в печь или варить на пару минут с 20. Выложить на блюдо; можно облить сабаионом № 224, или сиропом, или соусом шоколадным № 225.

Выдать:

6-7 яиц, ⅓ стакана крупичатой или ¼ стакана картофельной муки. ½ стакана, т. е. ¼ фунта сахара. Лимонной цедры или ¼ стакана горького миндаля. ½ ложки масла, 2 сухаря. На соус отдельно.

674) Пудинг из макарон

¼ фунта масла, 8 желтков, ½ стакана молока, немного лимонной цедры, размешать, поставить на плиту, испечь род самой жиденькой яичницы, постоянно ее мешая, перелить тотчас в миску, положить ½ стакана сахара, ¼ фунта муки и 8 сбитых белков, размешать, всыпать менее ¼ фунта тонких мелко наломанных макарон, столовую ложку рома, смешать вместе и печь целый час.

Выдать:

¼ фунта масла, 8 яиц. ½ стакана молока, лимонной цедры. 1 ложку рома, ½ стакана сахара. ¼ фунта муки, т. е. ¾ стакана. ¼ фунта мелких макарон.

675) Шарлотка из яблок с гренками

Взять 1–1½ французского белого хлеба, стерев теркой верхнюю корку, нарезать тоненькими ломтиками. Разбить 2 яйца с 1 стаканом молока, обмакнуть каждый кусок, обсыпать его сахаром и корицей, обложить ими дно и бока кастрюли, намазанной маслом; или эти гренки намазать только растопленным маслом, и сперва поджарить их слегка. 8-10 яблок очистить, нашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками, каждый ряд яблок пересыпать сахаром и корицей, кладя по кусочку масла, сверху положить 1 ложку несоленого масла, накрыть такими же греночками и крышкой, на которую можно положить несколько горячих угольев, вставить в печь, Подавая, выложить осторожно на блюдо (облить, кто хочет, сиропом, сделанным из 1½ стакана воды и ¼ или ½ фунта сахара).

Выдать:

⅝ фунта, т. е. 1–1¼ французской булки. 8-10 яблок, ¼ стакана сахара. Корицы, 2–3 ложки масла. (1 стакан молока и 2 яйца). (На сироп от ¼ до ½ фунта сахара).

676) Яблоки с рисом

6-9 яблок очистить, вырезать середину, сварить в воде с ¼ стакана сахара.

Вскипятить в воде 1 стакан риса, откинуть на решето, перелить холодной водой, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами сливок или цельного молока, положить ¾ вершка ванили, сварить на легком огне до мягкости, прибавить 1 ложку сливочного масла, ¼ стакана сахара, размешать, выложить на блюдо, уложить на рис яблоки; можно убрать сверху желеем из красной смородины, подлить яблочного сиропа. Подать отдельно сахар.

Выдать:

6-9 яблок, 1 стакан риса. 3 стакана сливок или молока. ¾ вершка ванили. ⅛ фунта сливочного масла. ½ стакана сахара, т. е. ¼ фунта. (Желе из смородины ¼-½ стакана).

677) Рис с земляничным пюре

Сварить рис как сказано в предыдущем № 676, сложить в рантовую форму, намазанную маслом и посыпанную сахаром, наложить легкий пресс и поставить в горячую воду на пар, потом выложить осторожно на блюдо, в середину влить земляничного пюре; подавать горячим.

Или просто, сварив рис как сказано, сложить на блюдо, оставив середину пустой, сгладить кругом, в середину влить земляничного пюре, приготовленного следующим образом.

2 фунта земляники, т. е. стаканов 5, перебрать, протереть сквозь сито, положить ½-¾ стакана мелкого сахара, размешать.

Выдать:

1¼ стакана риса, 3 стакана сливок или молока. ¾ вершка ванили, ⅛ фунта сливочного масла. 2 фунта земляники, т. е. стаканов 5. ¾-1 стакан сахара.

678) Пудинг из груш

12 груш очистить, нарезать ломтиками, осыпать ¼ стаканом сахара, немного корицы, 3–4 толчеными гвоздиками, влить ¼ стакана воды, с ½ стакана вина, поставить в кастрюле на сильный огонь, накрыв крышкой. Когда соус выкипит, отставить, остудить; 6 желтков растереть добела с ¼ стакана сахара, смешать с ложкой масла, также растертого добела, с ¼ фунта булки, намоченной в воде и выжатой, немного лимонной цедры; размешать все это хорошенько, положить 6 взбитых белков. Половину этой массы сложить в форму, потом приготовленные груши, а наверх опять того же теста и вставить в печь.

Выдать:

12 груш, ½ стакана вина. ¼ фунта булки, т. е. ⅔ французской булки. ⅛ фунта масла, 6 яиц. ⅓ стакана молока. 3–4 гвоздики, лимонной цедры, корицы. ½ стакана сахара. ½ ложки масла и 2–3 сухаря.

679) Пудинг из свежих слив

40 крупных синих слив бросить в кипяток, когда кожица начнет лопаться, откинуть их на решето, снять кожицу, вынуть косточки, а сливы сложить в кастрюлю, посыпать корицей и ⅓ стакана сахара, накрыть крышкой, поставить на сильный огонь, но ненадолго, минут на 5, не более, смотреть, чтобы не пригорело; 6–7 желтков, ⅓ стакана сахара растереть добела; смешать с ложкой несоленого масла, также растертого добела, положить 16 штук толченого горького миндаля, 1 стакан толченых сухарей, остывшие сливы, размешать все хорошенько, положить тогда 6–7 взбитых белков, сложить на блюдо и поставить в печь.

Выдать:

40 слив, 16 сухарей, 6–7 яиц. ⅛ несоленого масла, корицы. 16 штук горького миндаля. ⅔ стакана сахара.

680) Пудинг из вишен

6 желтков растереть добела с ¾ стакана сахара, влить 1 стакан молока, ⅔ стакана растопленного масла, немного корицы, 1⅛ стакана истолченных сухарей, смешать, выбить хорошенько. Наконец положить свежих очищенных без косточек вишен, сбить в пену 6 белков, сложить все это в форму, хорошо вымазанную маслом и обсыпанную 3 сухарями; вставить в печь.

Выдать:

6 яиц, ¾ стакана сахара, 18 сухарей. 1¼ стакана очищенных вишен, или 1 фунт зрелых цельных вишен. ½ фунта масла, 1 стакан молока, 3–4 сухаря.

681) Пудинг кофейный

½ стакана самого лучшего кофе изжарить, горячий всыпать в 2 стакана горячих сливок, вскипятить, отставить, накрыть; когда остынет, процедить.

¼ фунта масла вскипятить раз 5 с 1 стаканом муки, развести сливками, прокипятить хорошенько, положить сахар, когда остынет, вбить 6 желтков, а потом положить 6–8 взбитых белков, переложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сахаром, и в печь.

Облить соусом миндальным № 221, или шоколадным № 225, или молочным № 222.

Выдать:

2½ ложки масла, ½ стакана кофе, 2 стакана сливок. 1 стакан муки, ¼ фунта сахара, 6–8 яиц.

682) Суфле шоколадное из сметаны

½ стакана муки, 2 стакана сметаны, ⅛ фунта тертого шоколада, немного толченого кардамона и корицы, вскипятить, мешая до гладкости, остудить, положить 6 желтков, добела растертых с ⅓ стакана сахара, 6 взбитых белков, размешать, переложить в серебряную кастрюльку или фаянсовое блюдо, вставить в печь на ½ или ¾ часа; к нему подаются сливки.

Выдать:

½ стакана муки, 2 стакана сметаны. ⅛ фунта шоколада, 3–4 зерна кардамона. Корицы или ванили, 6 яиц, ⅓ стакана сахара. (Сливки).

683) Пудинг шоколадный иначе

¼ фунта масла вскипятить раз 5 с 1 стаканом муки, развести 2 стаканами сливок или молока, всыпать сахара, ⅛ фунта тертого шоколада, немного толченой гвоздики или ванили, прокипятить; остудить, вбить 6 желтков, 6–8 взбитых белков, переложить в форму и в печь.

Выдать:

6-8 яиц, ½ стакана сахара. ⅛ фунта шоколада, гвоздики, или ванили. 2 стакана сливок или молока. 1 стакан муки, 2½ ложки масла, 1–2 сухаря.

684) Пудинг шоколадный

¼ фунта шоколада натереть, смешать с 5 желтками и ½ стакана сахара, развести ½ стакана сливок, проварить. ⅛ фунта масла, ½ стакана муки размешать до гладкости, расщипать мелкими кусочками, положить в шоколад и мешать на плите, пока мука не разойдется, остудить, смешать со взбитыми 10 белками, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, перекладывая вареньем клубникой, апельсинами, яблоками, вишнями и проч., и в печь на ½ часа.

Подавая, выложить на блюдо, облить сиропом из красного вина следующим: ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара и 1 стакан красного вина вскипятить, остудить.

Выдать:

¼ фунта шоколада. ½ стакана, т. е. ¼ фунта сахара. ½ стакана сливок, 1½ ложки масла. ½ стакана муки, 5 желтков. 10 белков, 2 сухаря, 1 апельсин. 1 яблоко, ½ стакана вишен и проч.

На сироп: 1 стакан красного вина. 1 стакан, т. е. ½ фунта сахара.

685) Суфле из грецких орехов

½ фунта неочищенных грецких орехов очистить, истолочь, положить немного белка, сложить в кастрюльку, вбить 5 желтков, ½ стакана сахара, ¼ стакана сливок, поставить на плиту, проварить, мешая, но не кипятить, протереть сквозь сито, сложить в серебряную кастрюльку или фаянсовую суфлейницу, смешать со взбитыми 10 белками, вставить в печь за 5 минут до отпуска.

Выдать:

½ фунта грецких орехов, т. е. шт. 20. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ¼ стакана сливок. 5 желтков, 10 белков.

686) Пудинг на дрожжах

¼ фунта растопленного масла растереть добела, вбить по одному 8 желтков, 3 ложки мелкого сахара, лимонной цедры с ½ лимона, ⅓ фунта картофельной муки, 2 ложки дрожжей,

размешать до гладкости, положить пену из 8 белков, налить неполную форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, вставить в печь. Подавая, облить соусом из сиропа № 220.

Выдать:

¼ фунта масла, 8 яиц. ½ стакана сахара, 2 ложки дрожжей. ⅓ фунта, т. е. ¾ стакана картофельной муки. Цедру с 1 лимона. ½ ложки масла, 1–2 сухаря.

687) Пудинг из вина

Распустить 1 ложку масла, поджарить в нем 2 стакана тертой черствой булки, залить 1 стаканом столового вскипяченного горячего вина, размешать до гладкости. Ложку масла растереть добела, смешать с 6 желтками, 3 ложками мелкого сахара и корицей; смешать все это с булкой, положить пену из 6 белков, переложить в форму, вставить в печь.

Вина можно влить немного менее, а прибавить рюмку рома.

Выдать: ¼ фунта масла. 2 стакана тертой булки или 1 французский белый хлеб. ½ стакана мелкого сахара. ¾-1 стакан вина (рюмку рома). 6 яиц, 2 сухаря.

688) Пудинг заварной с апельсиновой коркой

⅔ стакана картофельной муки размешать с ½ стаканом теплого молока, прибавить 1½ стакана кипящего молока и мешать на плите, пока не погустеет, остудить. Ложку несоленого масла растереть добела, вбить по одному 6 желтков, всыпать сахар, отертый о 1½ апельсина, смешать с приготовленной массой, положить немного изрубленного миндаля, ¼ стакана мелко изрубленного померанцевого цуката, пену из 6 белков, размешать, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную крупно истолченным сахаром, вставить в печь. Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаром, отертым об апельсиновую цедру.

Выдать:

⅔ стакана картофельной муки. 2 стакана молока, 1½ ложки масла. 6 яиц, всего ½ стакана сахара, т. е. ¼ фунта. ¼ стакана сладкого миндаля. Померанцевого цуката ¼ стакана. Цедру с 2 апельсинов.

689) Пудинг из сухарей с яблоками

Очистить 5 больших антоновских яблок, разрезать каждое на 8 частей, положить в кастрюлю, прибавить туда же ¼ стакана белого вина, ⅓ стакана мелкого сахара, 1/6 фунта масла, все это тушить до мягкости.

Приготовить отдельно тесто из 6 желтков, ¾ стакана молока, ½ горсти сладкого и 10 штук горького, мелко истолченного миндаля, ¾ стакана мелко истолченных сухарей и 3 куска мелкого сахара; все это смешать хорошенько, положить 4 взбитые белка. Намазать форму хорошенько маслом, обсыпать сухарями, разделить тесто на 3 части, влить сперва одну часть, положить на него половину яблочной массы, потом влить другую часть теста, опять яблочную массу и наконец покрыть третьей частью теста; поставить в не очень горячую печь на ¾ часа.

Выдать:

5 больших яблок. ¼ стакана белого вина. ½ стакана мелкого сахара. ¼ фунта масла, 6 яиц, ¾ стакана молока. ½ горсти сладкого миндаля, 10 шт. горького. ¾ стакана мелко истолченных сухарей. 2–3 сухаря.

690) Пудинг по-английски с мозгами из костей

½ фунта булки без корки натереть на терке, залить 1 стаканом молока, не более; растереть добела 1½ ложки масла, вбить по одному 7–8 желтков, размешать, положить ¼ фунта мелко изрубленных воловьих мозгов из костей, ¼ фунта сахара, немного лимонной цедры или 7–8 штук горького миндаля, ¼ стакана сладкого толченого миндаля, ¼ стакана вымытого и досуха вытертого изюма, ¼ стакана коринки, немного корицы, соли, все это размешать хорошенько, положить 7–8 сбитых белков, варить в салфетке 3–4 часа; подать ром и сабаион № 224.

Выдать:

½ фунта белого хлеба, 1 стакан молока, 7–8 яиц. ¼ фунта мозгов из костей. ½ стакана сахара, 1½ ложки сливочного масла. ¼ стакана сладкого, 7–8 штук горького миндаля. ¼ стакана изюма, ¼ стакана коринки, корицы, соли. ½ ложки масла — намазать салфетку, сабаион и ром.

691) Пудинг заварной из сметаны

2 стакана свежей сметаны, 1 стакан муки вскипятить мешая, пока не погустеет, остудить, вбить 6–7 яиц, положить ½ стакана сахара, ⅛ стакана коринки или, складывая в форму, переложить

вареньем без сока, вставить в печь на ½ или ¾ часа.

Выдать:

2 стакана сметаны, 1 стакан муки. 6–7 яиц, ½ стакана сахара. ⅛ стакана коринки, или ⅓ стакана варенья. ½ ложки масла, 2 сухаря.

692) Пудинг из саго

1⅛ стакана белого саго просеять, чтобы не оставалось в нем муки, обдать кипятком, размешать, тотчас слить воду, опять обдать кипятком, опять слить, перелить холодной водой, всыпать в 3 стакана холодного молока; когда вскипит, положить 1½ ложки сливочного масла, варить, пока не погустеет, слегка остудить, развести, если надо будет, молоком, положить ½ стакана сахара, корицы, 1 ложку рома или лимонной цедры, 3 яйца или 3 желтка и 3 взбитые белка, размешать, варить в форме около часа; подавая, облить сабаионом.

Выдать:

1⅛ стакана саго, т. е. ½ фунта. 3 стакана молока, ⅓ стакана сахара. Корицы или лимонной цедры. 1–2 ложки рома. 3 яйца, ¼ фунта масла, 2 сухаря. На сабаион № 224.

693) Пудинг из саго с яблоками

1⅛ стакана саго просеять, чтобы не оставалось в нем муки, обдать кипятком, размешать, тотчас слить воду, опять обдать кипятком, опять слить, перелить холодной водой; когда вода стечет, всыпать саго в 3 стакана холодного молока, сварить. Между тем взять 5 яблок, очистить их, разрезать каждое надвое, всыпать ¼ стакана сахара, положить ¼ стакана сиропа, потушить слегка в кастрюле. Потом взять сваренное саго, положить в него ¼ стакана сахара, цедры лимонной или горького миндаля, или рюмку рома, смешать с 5 взбитыми белками, положить в плоскую жестяную форму или на крепкое фаянсовое блюдо ряд саго, ряд яблок, сверху саго, сгладить, обсыпать сахаром и в печь.

Подать вишневый сироп.

Выдать:

½ фунта саго, 1 бутылку молока. ½ стакана мелкого сахара. 5 белков, 5 яблок. 1 рюмку рома или горького миндаля или цедры. ¼ стакана варенья.

694) Пудинг из смоленских круп с яблоками и вареньем

Вскипятить 3 стакана молока, всыпать мешая 1 стакан смоленских круп; когда погустеет, остудить; вбить 6 желтков, положить ½ ложки несоленого масла, 1 ложку сахара, наконец 6 сбитых белков, размешать, намазать форму маслом, класть ряд каши, ряд варенья, ряд каши, ряд нашинкованных яблок, посыпать их сахаром и так далее.

Варить на пару; подавая, облить сиропом или сладким соусом.

Выдать:

3 стакана молока, 1 стакан смоленских круп. 6 яиц, ⅓ фунта масла. ⅓ стакана сахара, ½ стакана варенья. 2–3 яблока, 2 сухаря. (Сироп или соус).

695) Пудинг из щуки

Почти ½ фунта масла тереть добела с 2 фунтами отваренной от костей, очищенной и мелко изрубленной щуки. Потом вбить 5–6 яиц, положить немного поджаренной, мелко изрубленной луковицы, или укропа, или мускатного цвета с ¼ чайной ложечки, 5–6 лотов мелко изрубленных воловьих мозгов из костей, 1 французский белый хлеб без корки, намоченный в молоке и выжатый так, чтобы масса не была слишком густа. Варить в салфетке или в форме 2 часа. Подавая, облить следующим соусом: 1 ложку масла растопить, поджарить в нем мешая ложку муки, положить вымытых, от костей очищенных и с ½ луковицей мелко изрубленных сардинок, поджарить все это вместе, подлить бульона стакана 2½, положить немного каперсов, несколько ломтиков лимона, вскипятить раза два, облить пудинг.

Выдать:

½ фунта масла, 2 фунта щуки, 5–6 яиц. ½ луковицы или укропа. Или мускатного цвета. 5–6 лотов мозгов из костей. 1 французский белый хлеб. 1 стакан молока, 1–2 сухаря.

На соус: 1 ложку масла, 1 ложку муки. 6 сардинок, ½ луковицы. 1 ложку каперсов, ⅓ лимона.

696) Пудинг из телячьей печенки

Телячью печенку отварить, натереть на терке. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее в 1½ ложках масла, остудить, смешать с 3 яйцами и 3 желтками, положить ⅜ фунта белого хлеба, намоченного в молоке и выжатого, с ½ стакана коринки, соли, мускатного ореха, натертую печенку; растереть все это в

каменной чашке как можно лучше, варить в салфетке 1½ часа.

Соус к нему следующий: ложку муки поджарить в 1 ложке масла, развести 1½ стаканом бульона, ½ стаканом вина, вскипятить, процедить, влить уксуса 1 ложку, положить немного сахара, ломтики лимона, ¼ стакана изюма, вскипятить все это, облить пудинг.

Выдать:

½ телячьей печенки, 1 луковицу. ¼ фунта масла, 6 яиц, ⅜ фунта белого хлеба. 1 стакан молока намочить булку. ½ стакана коринки, соли. Мускатного ореха.

На соус: 1 ложку масла, 1 ложку муки. ½ стакана вина, уксуса, 1–2 куска сахара. ¼ лимона или ложку каперсов. ¼ стакана изюма.

687) Пудинг из тыквы

Отрезать половину тыквы средней величины, вырезать середину, снять верхнюю кожицу, нарезать тыкву ломтиками, налить водой, варить, пока не сделается мягкой так, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотреть, чтобы не переварилась, иначе потеряет вкус, потом откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито так, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать в нее толченый и просеянный сухарь вместо муки, мелкого сахара, с ¼ чайной ложечки корицы, остудить, вбить 5 желтков, 1 ложку сливочного масла, размешать хорошенько, положить пену из 5 белков, сложить в форму, вставить в не слишком горячую печь за полчаса перед обедом; подавая, выложить из формы, Подать отдельно сахар и сливки.

Выдать:

Тыкву, 2–3 куска сахара. 1 ложку толченых сухарей, 5 яиц, корицы. 1½ ложки сливочного масла, 1–2 сухаря. Подать отдельно сахар и сливки.

698) Пудинг из манны, из смоленских круп или пшена

4 стакана молока вскипятить, всыпать 1¼ стакана круп, варить мешая, пока не погустеет, остудить слегка; масло растереть добела, положить в него 4–5 желтков, всыпать сахар, отертый о лимонную цедру, смешать с кашей, прибавить, кто хочет, коринки и изюма, положить 4–5 взбитых белков, сложить в форму, вымазанную маслом и осыпанную сухарями; вставить в печь на ½ часа.

Подавая, облить сиропом или сладким соусом.

Выдать:

4 стакана молока, 1¼ стакана круп. Лимонной цедры или корицы. 4–5 яиц, ¼ стакана сахара. ¼ фунта масла, 2 сухаря. (⅓ стакана коринки, ¾ стакана изюма). Сироп или соус.

699) Пудинг из манны другим манером

1¼ стакана манны перетереть 1 яйцом, высушить, протереть сквозь дуршлаг. Вскипятить 4 стакана молока с 1½ ложками масла, всыпать манну; когда погустеет, остудить, всыпать с ½ стакана коринки или изюма, куска 4 сахара, вбить 1 яйцо, размешать, переложить в форму, вставить в печь.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

4 стакана молока, 1¼ стакана манны. 2 яйца, 4 куска сахара. ½ стакана изюму или коринки. 2½ ложки масла, 2 сухаря.

700) Пудинг из каштанов

2 стакана очищенных каштанов разварить в ½ бутылки сливок или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить ½ стакана сахара, проварить на плите; ⅛ фунта масла растереть с ¾ стакана муки, положить в пюре, опять прокипятить, остудить, вбить 5 желтков, а потом положить пену из 5 или 10 белков, размешать, сложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, вставить в печь или варить на пару около ¾ часа. Подавая, выложить на блюдо, облить соусом из красного вина или сабаионом.

Выдать:

1 бутылку сливок или молока. ½ стакана сахара, ¾ стакана муки. Около 1 фунта каштанов. 5 яиц, 1½ ложки масла, 2 сухаря. На сабаион № 224 или соус из красного вина № 216.

701) Пудинг из оставшейся дичи

Оставшееся от обеда жаркое, индейку, курицу, утку или какую другую дичь сложить вместе, прибавить около ¼ фунта воловьих мозгов из костей, 3 крутые яйца, все это мелко изрубить, истолочь в ступке. ¼ фунта масла растереть добела,

вбить по одному 6 желтков, прибавляя понемногу приготовленной массы из дичи, прибавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мускатного ореха; мешать, все это хорошенько в одну сторону, наконец положить пену из 6 белков. Форму намазать маслом, осыпать сухарями, обложить кругом листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить в печь на 1 час.

Выдать:

Жаркое, 6 яиц. Почти ¼ фунта мозгов из костей волов. ¼ фунта масла, ½ французского белого хлеба. Лимонной цедры, мускатного ореха, соли. Зеленой петрушки. Облить соусом красным № 176, № 177 или 178.

702) Пудинг из блинов

Испечь блины № 741, подняв белки, поджарить с обеих сторон, намазать их каким-нибудь сиропом, свернуть каждый блин в трубочку, разрезать на 3–4 части.

Кастрюльку намазать маслом, осыпать сухарями, сложить блины; 2 стакана сливок размешать с 4 желтками и ¼ сахара, положить пену из 4 белков, размешать, облить блины, вставить в не слишком горячую печь.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки, т. е. ⅔ фунта. 2–4 яйца, 1½ ложки масла. ⅓ стакана сиропа. 2 стакана сливок, 4–5 яиц. ¼ стакана сахара.

703) Яблочный пирог a la reine

5 желтков, ¼ фунта сахара размешать добела, положить 2 стакана муки, ¼ фунта масла, немного лимонной цедры, (столовую ложку рома), вымесить хорошенько, раскатать на столе в тупую сторону ножа; вырезать 2 кружка. Один кружок положить на дно жестяной формы, потом вырезать полоску теста, обложить ею внутреннюю стенку формы, в середину положить яблоки, приготовленные следующим образом:

10 средних или 5 больших яблок очистить, мелко нарезать, влить ложку столового вина, потушить немного, смешать с ¼ стакана изюма, (⅓ стакана сладкого толченого миндаля, несколько штук горького), ½ стакана мелкого сахара, ложку или 2 вишневого варенья. Массу эту прикрыть другим кружком теста, слепить края, смазать белком, посыпать сухарями с сахаром и в

печь часа на 1½.

Выдать:

5 больших яблок или 10 средних. (1 ложку рома, ¼ стакана изюма). (⅓ стакана сладкого, 10 шт. горького миндаля). 1 или 2 ложки вишневого сока. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана муки. Очень полный стакан мелкого сахара. ¼ фунта масла, 5 желтков.

Выложив на блюдо за час до обеда, можно дать немного остынуть, потом покрыть тремя сбитыми белками, смешанными с ¼ фунта сахара, вставить в печь; когда подрумянится, подавать, украсив сверху вареньем.

704) Пудинг из бисквитов и сухарей

Взять домашних или кондитерских бисквитов штук 10, домашних круглых сухарей также штук 10, разрезать каждую штуку на несколько частей. Приготовить сироп из ⅓ стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать в него ¼ стакана крупного изюма и ¼ стакана очищенного нашинкованного миндаля, дать постоять с ½ часа; кастрюлю вымазать маслом, посыпать сухарями, положить на дно ряд бисквитов, полить приготовленным сиропом, положить ряд сухарей, опять сироп, ряд бисквитов и наконец сухарей; 6 желтков разбить с 2 стаканами сливок, всыпать немного корицы, облить пудинг, вставить в не слишком горячую печь на один час. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропом или покрыть мерингой, приготовленной из оставшихся сбитых белков, смешанных с 3 ложками сахара, вставить в печь минут на 10; подавая, убрать вареньем.

Выдать:

Бисквитов штук 10 продажных. Сухарей домашних круглых штук 10. ¼ стакана изюма, ¼ стакана миндаля. Корицы, 6 яиц, ⅓ стакана сахара. 2 стакана сливок, ½ ложки масла, 1 сухарь.

Выдать сироп или к оставшимся белками прибавить ½ стакана сахара и с ¼ стакана варенья.

705) Пудинг из мака

1½ стакана белого мака обварить кипятком, дать стечь воде, сложить в каменную чашку, всыпать 1¼ стакана сахара, 10–12 штук толченого горького миндаля, мешать деревянным пестиком; вбивая по одному 10 желтков, положить наконец пену из 10 белков, переложить в форму и в печь на ¼ часа; подавая, осыпать

сахаром.

Этот пудинг, когда остынет, можно подать к чаю вместо бабы.

Выдать:

1½ стакана белого мака, 1¼ стакана сахара. 10–12 шт. горького миндаля. 10 яиц, ½ ложки масла, 2 сухаря.

706) Пирог из яблок с вареньем

Обчистить 12 яблок, вырезать середину, сварить их в воде осторожно, чтобы не разварились, отлить на решето, уложить на блюдо, намазанное маслом, нафаршировать их вареньем, посыпать сахаром; 3–4 желтка смешать с 2 ложками сахара, всыпать немного корицы, ¾ стакана толченых сухарей, ¾ стакана сливок, размешать; положить пену из 3–4 белков, облить этим яблоки и вставить в печь.

Выдать:

12 яблок, ½ ложки масла. 3–4 яйца, 12 сухарей, корицы. ¾ стакана сливок, ½ стакана сахара. ½-1 стакан варенья.

707) Пирог из тертых и резанных яблок

6 желтков растереть добела с 3 ложками сахара, влить 7 ложек сметаны; взять 3 небольшие яблока, натертые на терке, ½ стакана муки, смешать все вместе, прибавить 7 яблок, мелко нарезанных, корицы, пену из 6 белков, переложить все на блюдо, намазанное маслом и осыпанное сухарями, и в печь.

Выдать:

6 яиц, ½ стакана сахара. Около 1 стакана сметаны, корицы. 10 яблок, ½ стакана муки. ½ ложки масла и 2 сухаря.

708) Пирог из цельных яблок с меринго́й

6-12 яблок очистить, вырезать середины, отварить слегка в воде, сложить на решето, чтобы стекла вода. Когда остынут, наполнить середину вареньем, осыпать сахаром и корицей, уложить на блюдо. Сбить пену из 6 белков, смешать с сахаром, покрыть ею яблоки, осыпать сахаром и корицей, вставить в печь минут на 15. Подавая, убрать вареньем или облить сиропом.

Выдать:

6-12 яблок, 1 стакан варенья. Корицы, 3–4 стакана сахара, 6 белков. ½ стакана сиропа.

709) Пирог из цельных яблок, покрытых яблочной массой

6-9 яблок очистить, вырезать середину, вскипятить раза два в воде, откинуть на решето, остудить, нафаршировать мелко истолченным миндалем, смешанным с изюмом и сахаром.

Уложить на блюдо, покрыть яблочной массой следующей: 3–4 довольно большие яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать ¼ стакана сахара, размешать добела с 1 белком, положить 3–4 взбитых белка, облить яблоки, вставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

9-12 довольно больших яблок. ½ стакана миндаля и ⅓ стакана изюма. Или 1 стакан варенья. ½ стакана сахара, 4–5 белков.

710) Пудинг из риса

Рис перемыть в холодной воде, налить молоком, положить 1 ложку масла, сварить до мягкости, слегка остудить, положить обваренную кипятком коринку и изюм, сахара, корицу, цельные яйца или белки поднять; можно прибавить еще немного масла, растертого добела, размешать, сложить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, варить на пару с ½ часа; подавая, выложить на блюдо.

Подать отдельно сахар, сливки или сироп.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1 стакан риса. 3 стакана молока, 2 ложки масла, ⅛ фунта сахара. ⅛ фунта, т. е. ⅓ стакана коринки. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана изюма. Корицы, 2 сухаря, 3–4 яйца.

711) Пудинг из риса

⅔ стакана риса разварить слегка в 2 стаканах молока, перелить в каменную чашку, остудить, ¼ фунта масла растереть добела, класть понемногу рис, 10 штук горького и ½ стакана сладкого толченого миндаля, от ½ до 1 стакана сахара, цедру лимонную, 7 желтков, размешать хорошенько, положить 7 сбитых белков, переложить в форму, намазанную маслом, и в печь на 1 час. Подавать с сабаионом или с сиропом.

Выдать:

⅔ стакана риса, 2 стакана молока. 10 шт. горького миндаля, ½ стакана сладкого миндаля. ⅓ фунта масла, ⅔ стакана сахара. Лимонную цедру, 7 яиц. (Сироп или сабаион № 224).

712) Пудинг из риса с раками

Сварить густую рисовую кашу на молоке. Отварить 40 раков, очистить шейки и ножки, мелко их изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (так, чтобы ее было 1 стакан); сделать из этой скорлупы ракового масла, поджарить ее в трех ложках чухонского масла, а все остальное положить в бульон, варить ¼ часа, процедить. Остывшие 2 ложки ракового масла растереть добела, смешать с рисовой кашей, мелко изрубленными шейками и с 6 желтками, положить соли, немного мускатного ореха и 8 сбитых белков, размешать, варить в салфетке 1½ часа (или положить 3–4 цельные яйца). Подавая, облить следующим соусом: ⅛ фунта ракового масла смешать с ложкой муки, поджарить, развести 3 ложками сливок и 1½ стаканом ракового бульона, вскипятить раза 2–3, мешая, всыпать соли и мускатного ореха; подавая, вбить 2 желтка.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1 стакан риса. 40 раков, ⅜ фунта масла. 1 бутылку молока, 6–7 яиц, 3 ложки сливок, Мускатного ореха, соли, 1 ложку муки.

713) Пудинг бисквитный из лимона или апельсина

1 большой лимон или апельсин сварить в воде так, чтобы можно было легко проколоть его соломкой, обтереть салфеткой, протереть сквозь дуршлаг; ½ стакана сахара растереть добела с 7 желтками (этим сахаром надо сперва стереть цедру с лимона), положить протертый лимон, и наконец 7 взбитых белков, подсыпая понемногу 1 ложку картофельной муки, сложит в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, варить на пару или вставить в печь ненадолго; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

1 лимон или апельсин. 7 яиц, ½ стакана сахара. ⅓ стакана картофельной муки. ⅛ фунта сливочного масла и 2 сухаря.

Лимон можно не варить, а всыпать в пудинг одну только цедру лимонную и выжать сок из лимона. Этот пудинг приготовляется точно так же из апельсина.

714) Пирог из вафлей

Испечь вафли, каждую вафлю намазать вареньем или мармеладом, уложить красиво на блюдо в кружок, покрыть

взбитыми сливками с сахаром, сгладить, убрать вареньем, подавать; или переложить вафли мороженым.

Выдать:

1¼ стакана густых сливок. 5 кусков сахара, ½ стакана варенья. Или вместо всего этого выдать на мороженое. На вафли от № 851 до № 854.

715) Пирог из блинов

Испечь блины № 741, поджарить с обеих сторон; 3 желтка смешать с 1 полной чайной ложкой тертого ситного хлеба, с ¼ стакана сахара и ½ чайной ложечкой корицы, положить 3 взбитые белка, размешать, намазать этой массой каждый блин, свернуть каждый из них в трубочку, сложить на блюдо; 4–5 желтков растереть добела с ½ стакана сахара, развести 1 стакан сметаны, смешать с 4–5 взбитыми белками, облить блины, вставит в печь на ½ часа.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки. 3 яйца, (½ ложки масла). 1 ложку масла поджарить блины. 3 яйца, ситного хлеба. Корицы, 1½ стакана сметаны. 4–5 желтков, ¼ фунта сахара.

716) Рис с яблоками, вареньем и меренгой

Вскипятить 3 стакана молока, всыпать сахар, немного мелкой корицы, 1 ложку сливочного масла и 1 стакан риса, варить его до готовности, но чтобы рис был рассыпчатый; блюдо намазать маслом, посыпать сухарями, положить ряд риса, потом ряд яблок или груш, мелко нарезанных и слегка поджаренных с маслом, сахаром и корицей; потом опять рис, сгладить, положить наверх варенья или какого-нибудь мармелада, сверху покрыть меренгой, т. е. сбить 4 белка, всыпать ⅓ стакана сахара, размешать. Потом вставить в печь ненадолго, чтобы подрумянилось.

Выдать:

3 стакана молока, 1 стакан риса. Корицы, 2 ложки масла, ¾ стакана сахара, 6 яблок. Или 8-12 груш или слив 20–30. ½ стакана варенья, 4 белка.

717) Суфле из бешемеля

⅛ фунта масла, ½ стакана муки вскипятить, развести 2 стаканами сливок, положить ¼ палочки толченой ванили, ¼ стакана сахара, вскипятить раза два-три, отставить, положить 4 желтка. Приготовить 8 штук маленьких сковородок, раскалить их, намазать маслом, поставить на лист, разложить приготовленную массу на эти 8 сковородок, вставить в духовую печь, испечь их, сложить на блюдо, перекладывая вареньем; сбить 4 белка, обмазать ими сложенное на блюдо суфле, обсыпать сахаром, вставить в печь на 5 минут.

Выдать:

¼ фунта масла, ½ стакана муки. 2 стакана сливок, 4 желтка. ¼ палочки ванили, ¼ стакана сахара. 1 стакан варенья. 4 белка, ¼ стакана сахара.

Так испеченное и сложенное суфле можно подавать и не обмазывая его белком, в таком случае облить его холодным сиропом, приготовленным из 2 стаканов красного вина и ½ фунта сахара.

718) Пирог из яблок со сметаной

6-12 яблок очистить, вырезать середину, нафаршировать вареньем, уложить на блюдо, облить следующей массой: 1½ стакана сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара, смешать хорошенько, положить пену из 4 белков, облить яблоки, поставить в не слишком горячую печь.

Выдать:

6-12 яблок, ½-¾ стакана варенья. 1½ стакана сметаны. 4 яйца, 1 ложку муки, ¼ стакана сахара.

719) Пирог из фаршированных яблок

10-12 яблок очистить, вырезать середину; два из них мелко изрубить, смешать с 1 ложкой сахара, ¼ стакана изюма и с ¼ стакана мелко истолченного сладкого и 6–7 штуками горького миндаля, нафаршировать этим яблоки, испечь. Когда будут готовы, разбить 4–5 желтков с 2 ложками сахара и 1½ стаканами сливок, мешать на плите, пока не погустеет, облить яблоки, уложенные на небольшое глубокое блюдо, и в печь ненадолго.

Выдать:

10-12 яблок, ¼ стакана изюма. ¼ стакана сладкого миндаля, 6–7 штук горького. 4–5 желтков, 1½ стакана сливок. ⅓ стакана сахара.

720) Пирог из бакалий

Взять глубокую тарелку винных ягод, изюма, миндаля, шепталы, чернослива и проч., то есть всего понемногу, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, влить 1 стакан вина, всыпать немного сахара, покрыть крышкой, поставить на плиту на легкий огонь, чтобы раза 2–3 вскипело, сложить на блюдо, покрыть меринго́й, т. е. взбитыми 6 белками, смешанными с ½ стакана сахара, вставить в печь ненадолго.

Выдать:

Винные ягоды, изюм, миндаль, шепталу, чернослив. 1 стакан вина, 6 белков, ¾ стакана сахара.

721) Пирог из яблок, покрытый слоеным тестом

6-12 яблок очистить, нарезать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпая сахаром и корицей, облить 1 рюмкой вина, накрыть слоеным тестом, вставить в горячую печь; подавая, осыпать сахаром.

Выдать:

6-12 яблок, 1 рюмку вина, корицы, ½ стакана сахара.

На слоеное тесто № 149: ⅓ фунта масла, ½ фунта муки, т. е. 1½ стакана, 1 яйцо.

722) Воздушный пирог из белков и варенья

Сбить пену из 8-10 белков, положить 2–3 ложки варенья без сока, размешать, сложить на блюдо и в печь минут на 10; тотчас подавать, чтобы не опало. К нему подаются сливки.

Выдать:

8-10 белков, 2–3 ложки варенья без сока, (сливки).

723) Пирог из саго

½ стакана саго просеять, налить кипятком, варить, пока не сделается прозрачным, откинуть на решето, облить холодной водой; когда вода стечет совершенно, взбить 8 белков, смешать их с ⅔ стакана сахара и ⅔ рюмки розовой воды, класть понемногу сваренное саго, размешать все это осторожно, переложить на блюдо, вставить в довольно горячую печь; подавая, убрать вареньем.

Выдать:

½ стакана саго, 8 белков, ⅔ стакана сахара. ⅔ рюмки розовой воды, (½-1 стакан варенья).

724) Шарлотка из яблок с черным хлебом

6 яблок очистить, нарезать ломтиками, вынуть зернышки, положить ½ стакана сахара, ¼ стакана коринки, мелкой корицы с ½ чайной ложечки, ⅛ стакана горького толченого миндаля, лимонной цедры, ¾ стакана белого вина, слегка тушить, только чтобы яблоки не разварились. Между тем растереть стакана 1½ черного хлеба, ¼ фунта растопленного чухонского масла, положить 10 штук горького толченого миндаля, цедру лимонную, ¼ стакана сахара, мелко истолченной корицы, 2–3 гвоздики. Вымазать форму маслом, обсыпать сухарями, положить половину массы из черного хлеба, потом яблоки, сверху опять хлеба, поставить форму на железный лист, вставить в печь на 1 час, поворачивать форму, чтобы кругом подрумянилось.

Выдать:

6 яблок, ¾ стакана сахара. ¼ стакана коринки, корицы, 2–3 гвоздики. ¼ стакана горького миндаля, ¾ стакана белого вина. 1½ стакана хлеба, ⅓ фунта масла. Цедры лимонной, 2–3 сухаря.

725) Воздушный пирог из зрелого крыжовника

Стакана 3½-4 зрелого крыжовника очистить, сполоснуть, налить водой, разварить, протереть сквозь сито, варить опять, пока не погустеет, прибавить немного лимонной цедры, остудить, положить ⅔ стакана мелкого сахара, 2 белка, немного корицы, сбивать все это довольно долго, пока не погустеет; положить тогда 6–8 взбитых белков, переложить на блюдо, вставить в не слишком горячую печь минут на 20. Подать отдельно сахар и сливки.

Выдать:

3½-4 стакана крыжовника. ½ стакана мелкого сахара, 6–8 белков. Корицы или цедру с 1 лимона.

726) Воздушный пирог из ягод или мармелада

1 стакан протертого пюре из свежей клубники, земляники или прочих ягод, или 6 средних испеченных яблок протереть

сквозь сито, смешать с ¼ фунта сахара и с 7 взбитыми белками, вставить в печь минут на 10.

Подавать со сливками. Вместо сырых ягод можно взять 1 стакан раньше приготовленного ягодного или фруктового мармелада, сахарного или медового, положив в него чайную ложку рома.

Выдать:

3 стакана ягод или 6 яблок. Или 1 стакан мармелада и чайную ложку рома. (½ стакана сахара), 6–7 белков.

727) Воздушный пирог из слив и прочих ягод

Взять ¼ гарнца слив, разрезать каждую на несколько частей продолговатыми кусочками, или 3 стакана цельных ягод малины смешать с 7 белками, хорошо взбитыми, прибавить ¼ фунта сахара, переложить на блюдо, вставить в не слишком горячую печь минут на 20.

Подать отдельно сахар и сливки.

Выдать:

¼ гарнца слив венгерских или малины, 7 белков. ½ стакана сахара, (сливки и сахар).

728) Воздушный пирог из лимона

1 лимон разварить так, чтобы можно было легко проколоть его соломинкой, вытереть его досуха, вынуть зерна, протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана сахара и тереть добела с 7 желтками, потом положить пену из 7 белков, переложить на глубокое блюдо и в печь.

Выдать:

1 лимон, ½ стакана сахара, 7 яиц.

729) Воздушный пирог из яблок

Испечь 5–6 яблок, протереть, смешать с сахаром и с 6–7 взбитыми белками, переложить на блюдо, осыпать сахаром, вставить в печь — в то время, когда подается жаркое.

Выдать:

½ стакана сахара, 5–6 яблок, 6–7 белков.

730) Пирог из манны и прочих круп

6 желтков, ½ стакана мелкого сахара, сок из 1 небольшого лимона (цедру с этого же лимона стереть теркой), все это смешать, бить метелкой, всыпать ½ стакана манны или смоленских круп, или ⅓ стакана рисовой муки, сбивать еще с ¼ часа; тогда положить пену из 6 белков, размешать, переложить на глубокое фаянсовое блюдо или влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, вставить в легкую печь на ¼ часа.

Подавать горячим или холодным; к нему сахар, сливки или варенье.

Выдать:

6 яиц, ½ стакана, т. е. ¼ фунта сахара, 1 небольшой лимон. ½ стакана манны или смоленских круп, или ⅓ стакана рисовой муки. ½ ложки масла, 2–3 сухаря, (сливки и сахар, или варенье).

731) Пирог из меринги

Сбить в густую пену 8 белков, вскипятить 6 стаканов молока, спускать в него сбитую пену ложкой, накрыть крышкой и варить несколько минут, вынуть их дуршлаговой ложкой на сито. Оставшиеся желтки растереть добела с сахаром, развести остывшим молоком, всыпать ½ чайной ложечки корицы или капли 2 бергамотного масла, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет. Сложить на блюдо сваренную меренгу, залить молочным соусом, посыпать сахаром и корицей, вставить в не слишком горячую печь минут на 10.

Выдать:

3 бутылки молока, ¼ фунта сахара, 8 яиц. Капли 2 бергамотного масла, или корицы.

732) Рис холодный с апельсинами

1 стакан риса разварить в воде, откинуть на решето, перелить холодной водой; ¼ стакана сахара распустить в ⅔ стакана воды, смешать с рисом. Снять цедру с 1½ апельсинов, мелко ее нашинковать, всыпать в кастрюльку также гвоздики, влить ¾ стакана воды, ⅓ стакана сахара, сварить сироп, остудит. С оставшихся апельсинов снять белую кожицу, разделить их на мелкие части, вынуть зернышки, сложить на блюдо вместе с рисом, облить остывшим сиропом.

Выдать:

1 стакан риса, ⅔ стакана сахара. 2 апельсина, 4–8 штук

гвоздики.

733) Рис холодный с миндальным молоком (Постный)

1⅓ стакана риса разварить в воде, откинуть на решето, перелить холодной водой; когда вода стечет, переложить на блюдо, смешав его с сахаром и корицей. Подать отдельно миндальное молоко № 226. Когда рис будет почти готов, можно всыпать в него изюм и вместе с ним варить рис до готовности.

Выдать:

1⅓ стакана риса, ¼ стакана сахара, корицы. (½ или 1 стакан хорошего изюма).

На миндальное молоко: ¾ стакана сладкого миндаля, 5 штук горького. 3–4 куска сахара.

734) Пудинг из разных круп

Взять по горсти пшена сарачинского, круп овсяных, гречневых, просеянных, перемыть их, прибавить по горсти проса и коринки, посолить, развести их яйцами, положить в салфетку, намазанную маслом, варить в жирном мясном отваре. Подавая, облить пудинг маслом, поджаренным до темного цвета.

735) Яблоки с сабаионом или со сливочным маслом

6-12 яблок очистить, вырезать середину, отварить в воде до мягкости, но чтобы не разварились, откинуть на сито; когда вода стечет, наполнить середину их вареньем, сложить на блюдо, облить сабаионом или соусом молочным.

Выдать:

6-12 яблок, 1 стакан варенья. На сабаион № 224. Или на соус молочный № 222.

736) Каша русская под названием гурьевская

1 фунт орехов грецких или простых, 10–12 штук горького миндаля обварить кипятком, очистить от кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 5 стаканов сливок влить в большую плошку, поставить перед угольями, снимать и складывать на тарелку образующиеся румяные пенки. Когда уже их довольно

наберется, всыпать в оставшиеся сливки 1⅛ стакана манны или смоленских круп, сварить довольно жидкую кашу, в горячую всыпать истолченные орехи, сахар, размешать, сделать на блюде рант из теста, положить ряд каши, ряд пенок, опять ряд каши, посыпать сверху сахаром и сухарями, вставить ненадолго в печь. Подавая, убрать вареньем. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньем.

Выдать:

5 стаканов сливок или молока. 1⅛ стакана манны, 1 фунт орехов. ¾ стакана сахара, 2 сухаря, ½ стакана варенья. (Прибавить, кто хочет, фруктов и варенья).

737) Пудинг постный на пару с яблоками

½ стакана сладкого миндаля очистить, истолочь не слишком мелко, развести 1½ стакана кипяченной воды, всыпать немного сахара; ½ фунта французской булки нарезать тонкими ломтиками, намочить в этом молоке, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованским маслом, обсыпать сахаром, положить ряд булки, ряд ломтиками нарезанных яблок, посыпать их сахаром, положить ряд варенья или мармелада, опять ряд булки и так до конца; варить на пару.

Соус к нему следующий: ½ стакана сиропа, ¼ стакана мадеры или портвейна, воды 1 стакан, прибавить сахара, если не сладко, поставить на плиту, вскипятить, положить чайную ложечку картофельной муки, размешанной с водой, подержать на плите минуты 2–3, шибко мешая, облить пудинг.

Выдать:

½ стакана сладкого миндаля, 5 штук горького. 1 французский белый хлеб. 1 ложку прованского или миндального масла. ½ стакана сахара. ½ стакана варенья или мармелада. 6 яблок, ½ стакана сиропа, ¼ стакана мадеры. 1 чайную ложечку картофельной муки. (Сахар, если сироп не сладок).

738) Пудинг из риса (Постный)

Рис разварить в воде, прибавить кусок корицы и лимонной цедры, откинуть на решето, чтобы стекла жидкость; ½ стакана чернослива, ½ стакана изюма перебрать, вымыть, обварить кипятком, накрыть, дать постоять так, пока вода не остынет, слить воду, а чернослив и изюм смешать с рисом, прибавить сахара, ванили и варенья без сока или лимонного сока, сложить

все это в мокрую форму, обсыпанную сахаром, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить каким-нибудь сиропом.

Выдать:

1¼ стакана риса, кусок корицы. Цедру с ½ лимона и немного сока. ½ стакана чернослива, ½ стакана изюма. (½ стакана варенья без сока и ¼ стакана сахар). Или ½ стакана одного сахара, (ванили). (Сироп — облить пудинг).

739) Рис с вином

Взять 1 фунт, т. е. 2 стакана риса, сварить в воде, но чтобы был рассыпчатый; откинуть на решето, сложить на блюдо, всыпать ½ или 1 стакан нашинкованного миндаля, ½ стакана коринки, ½ стакана сахара, кто хочет, немного толченой корицы, облить 1 стаканом или более белого или красного вина.

740) Саго холодное (Постное)

1⅛ стакана саго опустить в кипяток, когда вскипит раза 2, откинуть на сито, перелить холодной водой, сложить в кастрюлю, налить 1½ стакана красного вина, положить кусок корицы и варить на легком огне; когда саго почти будет готово, всыпать ¾ стакана сахара, отертого о лимонную цедру, и варить часто мешая, пока не погустеет, тогда вынуть корицу, переложить на блюдо, остудить, подавать, или сложить в мокрую форму, посыпанную сахаром, остудить; подавая, выложить на блюдо, облить вишневым сиропом. Складывая в форму, можно влить ¾ рюмки рома, или переложить его на мелкие части разделенными апельсинами.

Выдать:

1⅛ стакана саго, т. е. ½ фунта. ½ бутылки красного вина, ¾ стакана сахара. Корицу, цедру с ½ лимона. (Можно прибавить ¾ рюмки рома). 2 апельсина. (Сироп № 1395 или № 1396).

Или вместо 1½ стакана красного вина влить: ¾ стакана красного вина, ¾ стакана вишневого, барбарисного, смородинного или клюквенного сока или сиропа, положить ½ или 1 стакан сахара, отертого о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить в форму, остудить; подавая, облить сиропом.

ОТДЕЛЕНИЕ XI
БЛИНЫ И КУШАНЬЯ ИЗ ЯИЦ

(Пропорция на 6–8 человек)

741) Блины обыкновенные

а) 2 яйца, 2 стакана муки размешать до гладкости, вливая понемногу 3 стакана молока; сковороду, посыпав солью, разогреть, вытереть полотенцем, смазать очищенным маслом или куском шпика, опять разогреть, влить ложку теста так, чтобы оно разлилось по всему дну сковороды, поставить на плиту; когда блин начнет подниматься, отставать от сковороды и когда с одной стороны поджарится, снять его, опять намазать сковороду маслом перышком, влить теста и т. д. Такие блины подаются с каким-нибудь фаршем, мясным или из творога и проч. № 162. Блины, из которых делается какой-нибудь каравай или пудинг, надо поджарить хорошенько с обеих сторон.

б) Чтобы блины подать к обеду без фарша с одним сахаром или вареньем, в таком случае приготовить тесто из 4–5 яиц или 4–5 желтков, а белки сбить в пену, 2 стакана муки, 2½ стакана молока, соли; поджарить на сковороде; когда все блины будут готовы, сложить каждый вчетверо, опять поджарить. В такие блины можно также прибавить ⅛ фунта добела растертого масла, в таком случае поджарить блины с обеих сторон на маленьких сковородках. Подавая, осыпать мелким сахаром, отертым о лимонную цедру, или подать к ним варенье.

Выдать:

На блины № а):

3 стакана молока или 1 обыкновенную бутылку. 2 стакана муки, 2 яйца, соли, ¼ фунта масла поджарить блины.

На блины № б):

2 стакана муки, т. е. ⅔ фунта, 2½ стакана молока, 4–5 яиц, соли. ⅛ фунта масла, (¼ фунта масла поджарить блины). (Сахар или варенье).

Из этой пропорции выйдет блинов 20.

742) Блины с творогом

Испечь блины как сказано выше в № 741, каждый блин

намазать творогом, сложить в виде книжки, поджарить с обеих сторон. Творог приготовляется следующим образом: 1½ фунта творога положить под пресс, потом протереть его сквозь решето, положить немного масла или сметаны, 1 яйцо, сахар, кто любит, прибавить ¼ или ½ стакана коринки, корицы, размешать, нафаршировать блины.

Выдать:

На тесто:

3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца. ¼ фунта масла поджарить блины. 1½ фунта творога, ½ ложки масла. Или ложки 2–3 сметаны. 1 яйцо, 2–3 куска сахара. (¼ или ½ стакана коринки, корицы).

743) Блины с яблоками

Испечь блины № 471 а), поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая мелко нарезанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаром, корицей и толченой гвоздикой. Вставить в горячую печь на 1 час, чтобы кругом корочка подрумянилась и подсохла; подавая, выложить осторожно на блюдо. Подать отдельно сахар.

Выдать:

3 стакана молока. 6 больших или 10 средней величины яблок. 2 стакана муки, 2 яйца, 3–4 ложки масла. ¼ стакана сахара, корицы, 2–3 гвоздики.

Чтобы каравай этот имел хороший вид, выложить его на блюдо, можно покрыть мерингой, т. е. 4 белка сбить хорошенько в пену, всыпать ¼ стакана сахара, размешать, смазать этой массой верх и бока каравая, вставить в печь на несколько минут; подавая, можно убрать еще сверху вареньем. В таком случае выдать всего 4 яйца, белки поднять на мерингу, а желтки положить на блины.

744) Блины с вареньем или мармеладом

Испечь большие блины № 741, намазать каждый блин каким-нибудь вареньем без сока, мармеладом из слив или каким-нибудь другим, свернуть в трубочку, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле; или сперва разрезать, а потом поджарить; подавая, осыпать сахаром.

Выдать:

3 стакана молока, 2 стакана муки. 2–4 яйца, 1 стакан варенья или мармелада. 1 яйцо, 4–6 сухарей, 2–3 ложки масла.

745) Блины с лимоном

Испечь блины № 741 б) на маленьких сковородках, поджарить их с обеих сторон, половину из них осыпать сахаром, отертым о лимонную цедру, выжимая на каждый блин по несколько капель лимонного сока, сложить попарно, подать тотчас горячими; или сложить их в кастрюльку рядами, подавая, выложить на блюдо; можно убрать меренгой или вареньем.

Выдать:

3 стакана молока, 2 стакана муки. 4 яйца, 1 лимон, ¼ стакана сахара, ¼ фунта масла. (4 белка, ¼ стакана сахара, варенья).

746) Блины с миндальной массой

Испечь блины № 741 а), сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, или, намазав каждый блин отдельно миндальной массой и загнув края, свернуть в трубочку, поджарить в масле.

Миндальная масса приготовляется следующим образом: ¼ фунта сладкого, 5–6 штук горького миндаля обварить кипятком, очистить, истолочь, смешать с 3 ложками сахара и 4 желтками, положить пену из 4 белков, размешать осторожно, намазать блинов 12 или 16, поджарить в масле.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки. 2–4 яйца, соли, 2–3 ложки масла. ¼ фунта сладкого, т. е. ¾ стакана. 5–6 штук горького миндаля. 4 яйца, ½ стакана сахара.

747) Блины с сабаионом

Испечь блины № 741 а), нарезать их полосками в ½ вершка шириной, 1½ фунта масла вскипятить, процедить, опять вскипятить, опустить в него нарезанные блины, мешать, пока не поджарятся, тогда вынуть их дуршлаговой ложкой на решето на пропускную бумагу; когда масло стечет, сложить их в кастрюльку, пересыпая сахаром и корицей, вставить на несколько минут в печь, выложить потом на блюдо, облить сабаионом № 224.

Выдать:

3 стакана, т. е. бутылку молока. 2 стакана муки, 2 яйца, соли. 1–1½ фунта масла, ¼ стакана сахара. Корицы, на сабаион № 224.

748) Блины по-английски

½ стакана муки, ½ стакана желтков, ½ стакана сливок, ⅝ стакана растопленного масла, ⅓ стакана сахара и цедру с одного лимона размешать хорошенько, положить пену из оставшихся белков; жарить на небольших сковородках, намазать их маслом первый раз только, не переворачивать блинов на другую сторону, а жарить их перед горячими угольями, чтобы и сверху румянились. Сложить один на другой на блюдо, смазывая перышком следующим соусом: сок из 1 лимона смешать с ¼ стакана столового вина и ¼ стакана сахара, сложенные на блюде блины покрыть кругом меринго́й, т. е. 4 взбитыми белками, смешанными с ¼ стакана сахара; вставить в печь на несколько минут; подавая, убрать еще вареньем.

Выдать:

½ стакана муки, 6 яиц, ½ стакана сливок. ¾ стакана растопленного масла. Почти 1 стакан сахара, т. е. ½ фунта. 1 лимон, ¼ стакана столового вина, 4 белка. (¼ или ½ стакана варенья).

749) Блины с печенкой

Испечь блины № 741 а), сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая следующим фаршем: ½ легких и ½ печенки телячьей сварить с кореньями, пряностями и солью, вынуть, очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить в нем 1 мелко изрубленную луковицу, положить туда же печенку с легкими, поджарить, мешая, прибавить соли, английского и простого перца, мускатного ореха, 4–5 крутых мелко изрубленных яиц, размешать, остудить. Вставить в печь на 1 час; подавая, выложить на блюдо, облить соусом красным № 177–178.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки. 2 яйца, соли, ¼ фунта масла. На фарш: ½ печенки, ½ легких телячьих. 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу. 4–5 яиц, 1½ ложки масла. Мускатного ореха, простого и английского перца. На соус № 177 отдельно. Такой каравай подается также ко щам.

750) Блины с рассыпчатой кашей из смоленских круп

Испечь блины № 741 а), нафаршировать рассыпчатой кашей № 814, свернуть каждый блин вроде книжки, поджарить, или испечь вроде каравая.

Выдать:

На блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки. 2 яйца, соли, 2–3 ложки масла. На рассыпчатую кашу: ¾ стакана смоленских круп, 1 яйцо. 1 стакан молока или воды, ¼ стакана коринки, 1 ложку масла. Корицы, 2–3 куска сахара.

Такие блины можно подавать также к супу или ко щам, в таком случае в кашу не класть корицы, сахара и коринки.

751) Каравай из блинов, подаваемый ко щам

Испечь блины № 741 а), сложить их в кастрюльку, намазанную маслом, перекладывая разным фаршем, а именно мясным, из творога и из рассыпчатой манной каши, вставить в печь чтобы каравай зарумянился; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

На блины:

3 стакана молока, т. е. 1 бутылку. 2 стакана муки, 2 яйца, 2 ложки масла.

На мясной фарш:

1 фунт говядины вареной. ½ ложки масла, (½ луковицы). Соли, английского перца, 1–2 крутые яйца.

На фарш из творога:

½ фунта творога, 1 яйцо. 1–2 ложки сметаны, ½ ложки сливочного масла.

На рассыпчатую манную кашу:

1 ложку масла вскипятить с ¾ стакана молока, всыпать ½ стакана манны, которую перетереть сперва 1 яйцом и высушить, посолить.

752) Блины голландские

⅜ стакана растопленного масла остудить, растереть добела, вбить 3 желтка, всыпать 4–5 кусков сахара, почти 1 стакан муки, размешать до гладкости, вливать понемногу 1⅛ стакана сливок, соли, размешать, положить 6 сбитых белков; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленного масла и потом ложки 2 теста, так, чтобы блины были толще обыкновенных блинов и тоньше русских, печь в печи на угольях перед пламенем; когда блины будут готовы, сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая вареньем, вставить в печь минут на 10; подавая, выложить на блюдо, облить сабаионом или каким-нибудь сладким соусом или сиропом, или покрыть меренгой из 4

белков и ⅛ фунта сахара и вставить в печь минут на 10.

а) Такие же блины, только из другой пропорции, а именно: 5 желтков растереть добела с ⅓ стакана сахара, влить почти ½ стакана сливок, положить немного лимонной цедры и ¾ стакана сухой просеянной муки, размешать до гладкости, положить пену из 5 белков, вставить миску с этим тестом в холодную воду, чтобы белки не опали, и печь так, как сказано выше.

Выдать:

5 яиц, ¾ стакана муки. ½ стакана сливок, ¼ фунта сахара. ¾ или 1 стакан варенья, ⅜ фунта масла.

Облить сабаионом или сладким соусом, или покрыть меринго́й. Или осыпать сахаром с корицей и облить сиропом.

753) Блины русские гречневые

За 5 или за 6 часов до употребления растворить тесто из 4 стаканов гречневой муки, 2½ стаканов теплого молока или воды, 2-х ложек густых или с ½ стакана жидких дрожжей; перед печеньем обварить молоком или водой до 2 стаканов, положить соли не менее 1 столовой ложки ровно с краями, дать подняться и, не мешая, чтобы тесто не опало, брать ложкой и лить на раскаленные сковородки, которые посыпать сперва мелкой солью, разогреть, вытереть полотенцем, намазать маслом перышком или ватой и влить теста так, чтобы покрыло сковороду, печь блины на плите или, лучше, на горячих угольях в печи, в которой немного дальше должен быть постоянно поддерживаем огонь; когда блины начнут подниматься и румяниться, скропить их сверху маслом, перевернуть, а потом складывать в сторону и держать их в теплом месте, чтобы не остыли.

Подавать к ним растопленное масло, сметану и икру.

Если дрожжи окажутся дурными и тесто худо поднимется, то перед самым печеньем можно сбить 4–5 белков, размешать с тестом и печь.

Обварив тесто кипятком за 1 час перед печеньем, как сказано выше, можно положить в тесто 1 ложку масла, 4 яйца или 4 желтка и взбитые белки, размешать, дать подняться и печь. На испечение же этой пропорции блинов, т. е. на смазку сковородок, выйдет ½ стакана растопленного масла; тесто это должно быть немного гуще, как на обыкновенные тонкие блины.

Выдать:

4 стакана гречневой муки. 2–4½ стакана молока. 2–3 ложки дрожжей, соли. ½ стакана растопленного масла — печь блины. (Можно прибавить ⅛ фунта масла и 4 яйца).

Подать отдельно сметану, масло, икру.

Из этой пропорции выйдет блинов 25 величиной в блюдечко; следовательно, на масленице надобно выдать большую пропорцию.

754) Блины гречневые другим манером

За 6 часов до отпуска растворить блины следующим образом: 1 стакан гречневой муки развести 1 стаканом холодной воды, размешать до гладкости, заварить 3½ стаканами кипятка, размешать хорошенько, остудить, положить 3–4 ложки дрожжей, поставить в теплое место, дать подняться; тогда выбить тесто лопаткой как можно лучше, посолить, всыпать 3 стакана муки, вымесить хорошенько, выбивая лопаткой; дать опять подняться и тогда уже, нисколько не мешая теста, перенести его осторожно на назначенное место и печь на сковородках, как сказано в № 753.

Выдать:

4 стакана гречневой муки, 3–4 ложки дрожжей. ½ стакана растопленного масла, т. е. немного более ¼ фунта.

Подать отдельно масло, сметану, икру; из этой пропорции выйдет блинов 25.

755) Блины гречневые пополам с пшеничной мукой заварные

С вечера взять 2 стакана гречневой муки, размешать с 1 стаканом воды или молока, заварить 2 стаканами кипятка или горячего молока, размешать хорошенько; когда остынет, положить ложки 2 густых дрожжей, накрыть, поставить в теплое место. Утром положить соли, выбить лопаткой как можно лучше, всыпать 2 стакана пшеничной муки, ⅛ фунта масла, 5 яиц или 5 желтков, развести 1 стаканом молока, положить пену из 5 белков; когда поднимется, печь блины на сковородках, как сказано в № 753.

Выдать:

2 стакана гречневой муки, 2–3 ложки дрожжей. 2 стакана крупичатой муки. ⅛ фунта масла, 5 яиц, 2–4 стакана молока. ½ стакана растопленного масла — печь блины. Подать отдельно ¼ фунта сливочного масла, икру, сметану.

756) Блины самые лучшие

Растворить тесто из 1½ стакана пшеничной и 1½ стакана гречневой муки, 2½ стакана теплой воды и 3–4 ложек дрожжей; когда поднимется, всыпать 1 стакан гречневой муки, дать подняться; за час перед печеньем, когда затопится печь, заварить все тесто 2 стаканами кипящего молока, размешать до гладкости; когда остынет, положить соли (можно прибавить 2–3 яйца, ⅛ фунта масла), дать подняться и, не мешая более теста, печь блины как сказано в № 753.

Выдать:

2½ стакана гречневой муки, т. е. 1 фунт. 3–4 ложки дрожжей. 1½ стакана крупичатой муки, т. е. ½ фунта. 2 стакана молока, соли, (3 яйца и ⅛ фунта масла). ½ стакана масла — печь блины. Подать отдельно: масло, икру, сметану. Выйдет блинов 25.

757) Блины пшеничные

1½ стакана теплого молока, ложки 2 дрожжей, соли, муки крупичатой около 2¼ стакана, размешать хорошенько, поставить на 3 часа в теплое место; когда тесто поднимется, вбить 2 желтка, положить соли, ¾ стакана муки, развести молоком до надлежащей густоты, потом белки сбить в пену, смешать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мешая более теста, печь на маленьких сковородках, как сказано в № 753, на угольях или на плите.

Выдать:

2½ стакана молока, 2 яйца, 2–3 ложки дрожжей. ½ стакана густых сливок. 3 стакана крупичатой муки, т. е. 1 фунт. Немного более ¼ фунта масла.

Подать отдельно сливочное масло, сметану и икру.

758) Блины с яйцами

Приготовить тесто гречневое или пшеничное; влив на сковородку, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами и печь (3–4 яйца).

759) Блины с луком

Влив на сковородку теста, посыпать мелко изрубленным луком (2–3 луковицы).

760) Блины с рассыпчатой кашей из смоленских круп

Приготовить рассыпчатую кашу № 814, взять ¼ часть назначенной там пропорции и, влив на сковороду теста из одной пшеничной муки № 757, посыпать этой кашей и печь.

761) Блины со снятками

Налив теста на сковородки, насыпать снятками и т. д.

762) Блины гречневые (Постные)

Растворить тесто из 2½ стакана гречневой муки, 2½ стакана теплой воды и 2–3 ложек дрожжей, размешать, поставить в теплое место часов на 6 или на 7, потом выбить хорошенько тесто лопаточкой, посолить, всыпать 1½ стакана пшеничной муки, развести 2 стаканами теплой воды или 2 стакана кипятка, дать снова подняться и печь, как сказано в № 753, смазывая сковородки прованским маслом.

Выдать:

1 фунт, т. е. 2½ стакана гречневой муки. 2–3 ложки дрожжей, соли. 1½ стакана пшеничной муки, т. е. ½ фунта. ⅓ стакана прованского масла. Подать к ним икру.

763) Скороспелые гурьевские блины

Взять 3 фунта пшеничной муки, 12 яичных желтков и ¾ фунта чухонского масла, положить в кастрюлю и, тщательно размешав веселкой, развести кислым молоком до надлежащей пропорции, потом сбить 12 белков, положить в тесто и, смешав всю массу веселкой, печь блины.

764) Яблоки жареные в масле

12 яблок очистить, нарезать ломтиками, вырезать середину, обвалять каждый ломтик в яйце и сухарях, жарить в масле, пополам со свиным салом. Сложить на блюдо, осыпать сахаром и корицей или облить сабаионом № 224, или сиропом.

Выдать:

12 яблок, 1–2 яйца, 4–5 сухарей. 1 фунт масла, пополам со

свиным салом № 1614. 4–5 кусков сахара и корицы. Или на сабаион № 224. Или сироп.

765) Гренки из белого хлеба, жареные в масле

1½ французского белого хлеба нарезать не очень тонкими ломтиками, намочить ненадолго в молоко, так, чтобы они разбухли, сложить на сито, потом обвалять в яйце, смешанном с сахаром и корицей, поджарить в масле. Подать к ним сахар с корицей или варенье.

Выдать:

1½ французского белого хлеба. 2 стакана молока, 3 яйца, 2–3 куска сахара и ложку корицы. ¼ фунта масла. Подать отдельно сахар и корицу или варенье.

766) Гренки из белого хлеба с мармеладом

1½ французского белого хлеба нарезать ломтиками, с одной стороны намазать мармеладом, накрыть другим ломтиком, обмакнуть в молоко, смешанное с яйцами, поджарить в горячем масле с обеих сторон; подавая, осыпать сахаром.

Выдать:

1½ французского белого хлеба, ¾ стакана мармелада. 2–3 яйца, 2 стакана молока, 2 ложки масла, сахар.

767) Гренки с миндальной массой

¼ фунта сладкого, 5–6 штук горького миндаля очистить, истолочь не слишком мелко, подливая по капле розовой воды, сложить миндаль этот в кастрюлю, на уголья, мешая, чтобы миндаль слегка обсох; 1 ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаля, сахара, 1 ложку просеянных сухарей, смешать, положить пену из 2 белков, намазать этой массой ломтики белого хлеба, сложить попарно, обмакнуть в молоко, размешанное с яйцами и сахаром, поджарить в масле с обеих сторон.

Выдать:

1½ французского белого хлеба. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана сладкого, 5–6 штук горького миндаля. 1 ложку розовой воды, 6 яиц, 2 стакана молока, 1 ложку сухарей. ⅓ стакана сахара, 2–3 ложки масла.

768) Гренки другим манером из белого хлеба на миндальном молоке

Взять 1½ французской большой булки, нарезать ломтиками, размочить в миндальном молоке № 1436, приготовленном из половины назначенной пропорции; на каждый ломтик положить варенья, подавать.

769) Еще гренки из белого хлеба с вином (Постные)

Взять 1½ французской булки, нарезать ломтиками толщиной в 1½ пальца, сложить на глубокую тарелку, облить белым вином и несколько раз полив их стекшим вином, чтобы смокли, потом обвалять в мелком сахаре, сложить на блюдо, подсушить в печи; подавая, облить свежим вином и на каждый ломтик положить варенья. Вина стакана 1½, ½ стакана сахара, варенья.

Б) КУШАНЬЯ ИЗ ЯИЦ

Примечание. Как сохранить яйца свежими на зиму. Купив яйца в дешевое время, перебрать их, отбрасывая несвежие; которые едва начинают портиться, отложить для употребления, самые же свежие сложить в ведерки или муравленные горшки по сотне или по полусотне, смотря по расходу, класть их рядами, стоймя, головками вниз. Взять негашеную хорошую, чистую известку, просеять ее в лоханку, развести водой столько, чтобы сделалась из нее довольно густая каша, размешать хорошенько; когда известка перестанет шипеть, залить ею уложенные яйца, поставить в холодное, но сухое место, где бы не мерзло, но не в погреб; через несколько времени известка превратится в совершенный камень. Когда яйца, оставленные на расход, выйдут, взять одно из ведерок, за несколько часов до употребления налить в него воды, когда известка размокнет, вынимать яйца. Яйца сохраняют также в больших ящиках, пересыпая дубовой золой, хорошо высушенным овсом или рожью, в печи высушенным песком или мелкой солью, но в известке лучше всего.

770) Яйца выпускные жареные

Разогреть на сковороде ¼ фунта масла до горячего состояния, вбить осторожно по одному яиц 12–15, посолить, поджарить.

Если с уксусом, то 1 ложку воды, ложки 2 уксуса, ⅛ фунта масла, посолить, вскипятить, спускать яйца осторожно.

771) Яйца выпускные жареные с селедкой или сардинками

Очищенные от костей 2 селедки или 12–15 сардинок мелко изрубить, смешать с 9-12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой распустить сперва ¼ фунта масла. Вместо селедок кладут мелко нарезанную ветчину (1 фунт).

772) Яйца выпускные вареные

Поставить на плиту небольшую кастрюльку с водой, влить в нее 1 стакан уксуса, соли, вскипятить, выпустить 10–15 яиц,

выпуская не более 4 штук за раз, бить яйца осторожно над самой водой, кипятить под крышкой 2½ минуты, потом выбрать осторожно дуршлаговой ложкой на блюдо, облить 2 ложками масла или следующим соусом: 1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить, мешая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксуса или лимонного сока; чтобы соус был темного цвета, поджечь 1 кусок сахара, положить соли, перца, вскипятить все вместе, облить на блюде яйца.

773) Омлет с ветчиной или трюфелями

10-15 яиц разбить с изрубленной вареной или сырой копченой ветчиной, или 4–5 изрубленными маринованными трюфелями, положить по вкусу соли, перца, влить на растопленное на сковороде масло, поставить на легкий огонь; когда поджарится, свернуть в трубку, сложить на блюдо.

Выдать:

10-15 яиц, ½ фунта ветчины или 4–5 трюфелей. Соли, перца, ¼ фунта масла.

774) Омлет с соусом из сметаны

12-15 яиц разбить с 1 ложкой мелко изрубленной зеленой петрушки и немного укропа, посолить, влить на растопленное на сковороде масло, поджарить, свернуть в трубку, или сложить в виде пирога, переложить на блюдо, облить соусом следующим: ½ ложки растопленного масла, 1 ложку муки вскипятить раза три, потом положить 1½ стакана сметаны, 3 желтка, ложку сахара, вскипятить, мешая; когда погустеет, облить омлет на блюде, посыпать сахаром и корицей, вставить в печь на ¼ часа.

Выдать:

12-15 яиц, зеленой петрушки. Укроп, соли, 1½ ложки масла.

На соус:

½ ложки масла, ложку муки, 1½ стакана сметаны. 3 желтка, 1 ложку сахара, корицы.

775) Омлет с бешемелем из сливок

Разбитые яйца поджарить в масле на сковороде, свернуть в трубку или сложить в виде пирога, переложить на блюдо, облить следующим соусом: ½ ложки масла распустить, всыпать 1 ложку

муки и сахара, размешать, вскипятить раза три, развести 2 стаканами сливок, опять вскипятить.

Выдать:

12-15 яиц, 1½ ложки масла. На соус: ½ ложки масла, 1 ложку муки. 1–2 куска сахара, 2 стакана сливок.

776) Яичница

Сколько яиц, столько ложек молока или сливок, размешать хорошенько; 2 ложки масла распустить в кастрюле, слегка поджарить в нем 1 ложку мелко изрубленного зеленого лука, влить разбитые со сливками яйца, не переставать мешать слегка; когда немного погустеет, подавать.

Выдать:

12-15 яиц, соли. 1¼ или 1½ стакана молока или сливок. ¼ фунта масла, зеленого лука.

777) Яйца к завтраку

Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкой масла, осыпать дно и бока сухарями; 12–15 яиц выпустить по одному в кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простым перцем и мелко изрубленным зеленым луком-сеянцем; на каждое яйцо положить по кусочку сливочного масла, поставить на горячие уголья; как только немного поджарится, подавать на стол в той же самой кастрюльке.

Выдать:

12-15 яиц, 8-12 сухарей. 2–3 ложки масла, зеленого лука-сеянца. Соли, перца.

778) Гусиные яйца печеные

Взять 6 яиц, провертеть в них дырочки, выпустить из них всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, ¼ чайной ложки мускатного цвета, 1 ложку мелко изрубленного лука-сеянца, влить 3–4 куриные яйца, размешать хорошенько, влить обратно в скорлупы тонким шприцем и испечь.

Выдать:

6 гусиных яиц, 2 ложки масла. 1 ложку тертой булки. ¼ чайной ложки мускатного цвета. Зеленого лука-сеянца, 3–4

куриные яйца.

ОТДЕЛЕНИЕ XII
КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, МАКАРОНЫ, ВАРЕНИКИ, КАШИ И ПРОЧ

Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9-12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13–18 > > > 2 >

А) КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВАТРУШКИ

779) Тесто на колдуны или пельмени

Взять 3 стакана муки, 2 яйца, соленой воды 7 ложек, т. е. почти ½ стакана, соли 1 полную чайную ложечку, замесить крутое тесто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать рядами шарики фарша, накрыть краем теста, обжать плотно кругом так, чтобы фарш не вышел наружу, а потом вырезать формой или резцом пирожки в виде полумесяца. На колдуны вырезать меньшей формой, так что из этой пропорции может выйти до 60 штук колдунов, а на пельмени большой формой — штук около 40. Опустить в кипяток соленой воды (на эту пропорцию колдунов, вареников и проч. в кипяток нужно положить одну полную столовую ложку с верхом соли), через 10 минут попробовать, если будут готовы, выбирать осторожно дуршлаговой ложкой на блюдо.

Выдать:

3 стакана, т. е. 1 фунт пшеничной муки, 2 яйца.

780) Тесто на лапшу, лазанки и ламаньцы

Взять 3 стакана муки, 3 яйца, соленой воды 4–5 столовых серебряных ложек, т. е. около ⅓ стакана, замесить крутое тесто, раскатать тонко, дать обсохнуть, нашинковать мелко на лапшу, а на лазанки разрезать наискось четырехугольными кусочками.

Выдать:

1 фунт муки, т. е. 3 стакана, 3 яйца.

781) Колдуны литовские

¾ фунта сырой говядины от филейной части, ¾ фунта почечного сала, а кто любит очень жирные колдуны, то 1½ фунта почечного сала, изрубить очень мелко, положить соли, 5 зерен простого и 10 зерен английского перца, 2 ложки мелко изрубленной луковицы, поджаренной в ½ ложке масла, или просто эту луковицу испечь, мелко изрубить, прибавить, кто любит, ½ чайной ложечки просеянного майорана и 1–2 ложки

жирного бульона, размешать. Приготовить тесто как сказано в № 779, вырезать колдуны величиной в ½ маленького стакана, опустить в кипяток соленой воды, через ¼ часа попробовать, если готовы, вынимать осторожно дуршлаговой ложкой на блюдо, подавать горячими перед бульоном.

Выдать:

¾ фунта говядины. ¾ или 1½ фунта почечного сала. 5 зерен простого, 10 зерен английского перца. Соли, 1 большую луковицу. (½ ложки масла), кто любит, майорана.

На тесто: 3 стакана, т. е. 1 фунт муки, 2 яйца.

782) Колдуны с фаршем из телятины с селедкой

1½ фунта телятины без костей сварить, мелко изрубить, смешать с вымоченной, очищенной от костей и мелко изрубленной 1 шотландской или голландской селедкой, 2 крутыми мелко изрубленными яйцами; 1 ложку масла распустить, поджарить в нем 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фарш, слегка поджарить, мешая, прибавить мускатного ореха, толченого простого и английского перца, когда остынет, нафаршировать колдуны, и далее вообще поступить с ними как сказано в № 779. Подавая, облить маслом.

Выдать:

1½ фунта телятины. 1 шотландскую или голландскую селедку. 2 яйца, 1 луковицу, 1 ложку масла. Мускатного ореха. 6 зерен простого, 6–7 зерен английского перца. 2–3 ложки сливочного масла.

На тесто: 3 стакан, т. е. 1 фунт муки, 2 яйца, соли.

783) Пельмени с грибами

Взять сушеных белых грибов, вымыть их хорошенько в горячей воде, сварить до мягкости, мелко изрубить; распустить в сковороде 1 ложку масла, поджарить в нем мелко изрубленную луковицу и грибы, положить соли, толченого английского перца, остудить, вбить 1–2 яйца, размешать. Далее поступить во всем, как сказано в № 779. Подавая, облить 2–3 ложками горячего сливочного масла.

Выдать:

⅓ фунта сушеных грибов. 1–3 луковицы, 1 ложку масла. Соли, английского перца. 1–2 яйца, 2–3 ложки сливочного масла.

На тесто: 3 стакана, т. е. 1 фунт муки, 2 яйца.

784) Пельмени с грибами и ветчиной

Сушеные грибы вымыть хорошенько, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить с 1 луковицей в 1 ложке масла, положить немного перца, смешать с мелко изрубленной копченой ветчиной, далее поступить как сказано в № 779; подавая, облить горячим маслом.

Выдать:

⅜ фунта сушеных грибов.

1 луковицу, 1 ложку масла.

½ фунта копченой ветчины.

На тесто:

3 полные стакана, т. е. 1 фунт муки.

2 яйца, 2 или 3 ложки сливочного масла.

785) Пельмени сибирские

Изрубить мелко 2 луковицы, прибавить нарезанной ломтиками сырой свинины с жиром и очищенной от жил дичи, изрубить все это вместе, положить перца английского и простого, гвоздики. Приготовить тесто и вообще поступить как сказано в № 779; подавая, облить красным мясным соусом со сливочным маслом, лимонным соком или уксусом; или подавать в том же самом бульоне, в каком варились.

Выдать:

2 луковицы, ¾ фунта ветчины. ¾ фунта дичи без костей. Перца английского и простого. Гвоздики 2–3 штуки.

На тесто: 3 стакана, т. е. 1 фунт муки, 2 яйца.

На соус: 1 ложку сливочного масла. ¼ лимона или уксус. 1 ложку муки, бульона.

786) Пельмени украинские

Приготовить тесто, как сказано в № 779, или вместо пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополам с пшеничной.

3 стакана свежей черники или свежих слив или вишен, вынув из них косточки, размешать осторожно с ½ стакана сахара, чтобы не раздавить ягод, далее поступить во всем как сказано в № 779. Подавая, облить самой свежей сметаной с сахаром и корицей; эти пельмени подаются и холодными.

Выдать:

3 стакана гречневой муки, или 1½ стакана гречневой и 1½ стакана пшеничной.

2 яйца, 3 стакана черники или вишен. 1½ стакана сметаны, ½ стакана сахара. 1 чайную ложечку корицы.

Такие пельмени можно поджарить в ¼ или в ½ фунта масла.

787) Вареники с творогом

Взять 1½ фунта из-под пресса свежего творога, положить ложки 2 сметаны, соли или ложку сахара, 2–3 яйца, размешать; или просто 3 стакана творога и 4 яйца. Приготовить тесто и вообще поступить далее, как сказано в № 779; подать к ним растопленного сливочного масла или свежей сметаны.

Выдать:

1½ фунта творога, 2–3 яйца. 1 ложку сахара, соли.

На тесто:

3 стакана муки и 2 яйца. 2–3 ложки сливочного масла, или 1–2 стакана сметаны.

Или сложить вареники на блюдо, облить 2 стаканами сметаны, вставить в печь, чтобы зарумянились.

788) Пирожки на дрожжах с вареньем

Взять 1 стакан теплого молока, стакана 3 муки, 3 яйца, ложки 2 густых дрожжей, немного соли, размешать и выбить до гладкости, поставить в теплое место. Когда поднимется, раскатать тесто на стол в палец толщиной, положить варенья без сиропа, прикрыть тестом, вырезать небольшие пирожки. Кастрюлю намазать ложкой масла, опять ряд пирожков и так до половины кастрюли, поставить в теплое место. Когда поднимутся, вставить в довольно горячую печь; подавая, выложить на блюдо, облить растопленным сливочным маслом.

Выдать:

На тесто:

1 стакан молока, 3½ стакана муки. 3 яйца, соли, 2 ложки дрожжей. 1 стакан варенья без сока, ягодного или фруктового пюре. 2–3 сухаря, 3–4 ложки масла.

789) Пирожки на дрожжах с творогом

4 желтка, ¼ фунта растопленного масла, немного воды,

ложку сахара размешать хорошенько, подогреть, влить в 3 стакана пшеничной муки, размешать до гладкости, прибавить ½ рюмки белых густых дрожжей, выбить тесто хорошенько, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выложить на стол, вымесить его, разделить на 6–9 частей; 6–9 четверток бумаги намазать маслом, наложить на каждую из них раскатанный кусок теста, смазать пласт теста творогом, смешанным с сахаром, желтками и коринкой, или каким-нибудь вареньем, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на железный лист, вставить в печь. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, обсыпать сахаром с корицей; подать к ним растопленное сливочное масло или сметану.

Выдать:

4 желтка, ¼ фунта масла. 1–2 ложки сахара, 3½ стакана муки. ½ рюмки дрожжей. 1 ложку масла — намазать бумагу.

На фарш: 1½ фунта творога, ¼ стакана сахара. Корицы, ½ стакана коринки, 2 желтка.

Или вместо всего этого 1½-2 стакана варенья.

Сахар и корицу. Подать отдельно также 2–3 ложки сливочного масла или 1½ стакана сметаны.

790) Вареники постные с пюре из слив

Приготовить вареники из постного теста с пюре из слив, поступить во всем, как сказано в № 779; подавая, облить горячим прованским маслом.

Выдать:

3 стакана муки, соли. 1½ стакана пюре из слив. ⅓ стакана прованского масла.

791) Пирожки малороссийские с творогом

1 фунт свежего творога положить под пресс, потом растереть его хорошенько, протереть сквозь решето, положить соли, 1 ложку сливочного масла, 2 яйца, протереть сквозь сито. Влить в кастрюлю 3 стакана воды, положить в нее 1½ ложки масла, соли, вскипятить, всыпать 2¾ стакана гречневой муки, мешать веселочкой минут с пять, отставить на край плиты, чтобы тесто не остыло совершенно. Потом делать из этого теста шарики величиной в куриное яйцо, обкачивая их в муке, раскатать потом из каждого тонкую лепешку, положить на середину ее немного

творога, сложить края теста, слепить их плотно, обрезать выемкой в виде полумесяца, положить на растопленное масло в сотейник, обжарить с обеих сторон, сложить на блюдо, подать к ним сметану.

Выдать:

1½ фунта творога, 2–3 яйца, соли. 2½ ложки масла. 3 стакана гречневой муки. 2–3 ложки масла — обжарить пирожки. 1–1½ стакана сметаны.

792) Вареники с черносливом (Постные)

1 фунт чернослива вымыть, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахар, еще поварить, чтобы сделалось густо, остудить. Приготовить тесто постное из одной муку и воды и вообще во всем поступить так, как сказано в № 779; подавая, посыпать сахаром.

Выдать:

1 фунт чернослива. ¼ стакана мелкого сахара, 3 стакана муки.

793) Вареники с черникой

Приготовить тесто № 779, положить понемногу густого варенья из черники, сварить их, как сказано в примечании; подавая, облить оставшимся сиропом от черники.

794) Вареники с капустой (Постные)

4 стакана кислой нашинкованной капусты вымыть в воде, сложить в кастрюлю, налить водой, сварить до мягкости, отлить на дуршлаг, остудить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить в ½ стакана прованского масла, сложить туда же капусту, размешать, положить соли, перца, мускатного ореха.

Приготовить постное тесто и вообще поступать далее во всем, как сказано в № 779; подавая, облить горячим прованским маслом, или сперва поджарить в нем мелко изрубленного лука и тогда уже облить.

Выдать:

4 стакана кислой капусты, т. е. 2 фунта. 2–4 луковицы, соли, перца. Мускатного ореха, 3 стакана муки. ½ стакана прованского масла.

795) Гренки с мармеладом из чернослива

⅞ фунта французского чернослива сполоснуть, потом дать вскипеть, отлить на дуршлаг, вынуть косточки, сложить чернослив в кастрюлю, положить кусок корицы, налить водой, разварить до мягкости, протереть сквозь сито; ¼ стакана сахара вскипятить с ½ стакана воды, положить в этот сироп чернослив, уварить до густоты.

1½ французского свежего белого хлеба нарезать тонкими ломтиками, сложить их на рашпор, поджарить с одной стороны; потом на поджаренную сторону положить приготовленного мармелада, покрыть другой гренкой, обсыпать сахаром, сложить на рашпор; перед отпуском вставить в горячую печь, подрумянить гренки с обеих сторон. Подавая, на блюде облить сиропом из чернослива следующим: косточки из чернослива истолочь в каменной ступке, прибавить к ним ⅛ фунта чернослива и сахара ¼ стакана, налить водой, варить на легком огне, пока чернослив не разварится совершенно, а сироп уварится до 1½ стаканов, процедить, облить на блюде гренки.

Выдать:

1 фунт чернослива, т. е. 2½ стакана. ½ стакана мелкого сахара, 1½ французской булки. Кусок корицы.

796) Ватрушки с луком (Постные)

Приготовить постное тесто на дрожжах № 586, раскатать его довольно тонко, вырезать круглые лепешечки, защипать кругом края, а в середину положить мелко изрубленного лука, поджаренного в прованском масле, поставить в теплое место; когда поднимутся, смазать прованским маслом, испечь в горячей печке; подавая, смазать опять прованским маслом.

Выдать:

1½ фунта, т. е. 4 стакана муки. 1 стакан воды вместе с дрожжами, соли. ½ стакана прованского или макового масла. Луковиц штук 12, соли, перца.

797) Ватрушки с вареньем или с яблоками (Постные)

Приготовить постное тесто на дрожжах с сахаром и лимонной цедрой № 586, раскатать довольно тонко, вырезать круглые лепешечки, дать немного им на столе подняться, положить в них варенья без сиропа или испеченные и протертые яблоки или

свежие ягоды, защипать кругом края, сложить на железный лист, намазанный прованским маслом, дать подняться в теплом месте, смазать прованским маслом, вставить в горячую печь; когда почти будут готовы, посыпать полной ложкой мелкого сахара и опять в печь; когда подрумянятся, подавать.

Выдать:

На тесто:

4 стакана самой сухой муки. ¼ стакана прованского или миндального масла. 1 ложку мелкого сахара и лимонной цедры. 1 стакан воды вместе с дрожжами.

6-9 яблок или 1 фунт ягод и ½ стакана мелкого сахара или стакана 1½ или 2 варенья.

798) Ватрушки с творогом или пшеном

Приготовить тесто на дрожжах № 584 или пресное тесто № 583, раскатать тоненькие лепешечки, наложить на каждую творога или пшена, защипить красиво кругом, смазать яйцом, вставить в горячую печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли.

Творог приготовить следующим образом: 3 стакана творога из-под пресса растереть хорошенько, протереть сквозь сито, положить ложек 4–5 свежей сметаны, сахара, 1–2 яйца, размешать до гладкости, прибавить, кто хочет, ¼ стакана изюма.

Пшено приготовить следующим образом: 1 полный стакан пшена перемыть в 3-х водах горячих как кипяток, слить воду, налить бутылкой молока, разварить до мягкости, положить 1 ложку сливочного масла, соли; когда остынет, вбить 2 яйца.

Выдать:

На тесто № 584: 1⅓ фунта, т. е. 4 стакана муки. Около 1 стакана молока. 2–3 ложки дрожжей, 2 яйца, соли. 1 ложку масла, 1 яйцо — смазать тесто.

Или на тесто № 583: 3 стакана муки, 2 яйца, соли. 1–2 ложки масла, ⅓ стакана сметаны. 1 яйцо смазать тесто.

1½ фунта творога, 4–5 ложек сметаны. 1–2 яйца, (3–4 куска сахара), (¼ стакана изюма). Или полный стакан пшена. 1 бутылку молока, 1 ложку масла. 2 яйца, соли или сахара 1 ложку.

Ватрушки делаются также из слоеного теста № 149.

799) Пезы

Взять 1 стакан молока вместе с дрожжами, половину

назначенной муки, растворить тесто как обыкновенно, дать подняться, потом замесить остальной мукой, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца, так, чтобы тесто было не так густо, как обыкновенно делают его на сухари, выбить как можно лучше веселкой, поставить опять в теплое место; когда тесто вторично поднимется, наделать круглых булочек величиной в грецкий орех и, обмакнув каждую булочку в растопленное масло, класть их в небольшую форму, дать подняться, потом вставить в кипяток и варить пезы на пару около получаса, или вставить их в печь. Подавая, выложить на блюдо; подавать горячими. Подаются и в кастрюле.

2 луковицы мелко изрубить, поджарить докрасна в 2–3 ложках масла, подать отдельно.

Выдать:

Около 1 стакана молока. 3 стакана, т. е. 1 фунт муки, 2 яйца, соли. 2 ложки дрожжей, 2 луковицы. Всего ¾ фунта масла.

Пезы эти можно нафаршировать также говядиной или вареньем.

Б) ИТАЛЬЯНСКИЕ МАКАРОНЫ, ЛАПША, ЛАЗАНКИ, ЛАМАНЬЦЫ

800) Макароны итальянские с маслом

1 фунт макаронов отварить в соленой воде, откинуть на решето, сложить на блюдо, облить 2–3 ложками сливочного масла, размешать хорошенько, осыпать 2 ложками сыра.

801) Макароны со сметаной

1 фунт макарон отварить в соленом кипятке, откинув на решето, потом положить в них 2–3 желтка, ¾ стакана сметаны, 3–4 ложки сухого тертого сыра, ложку масла, сложить в жестяную форму, намазанную ½ ложкой масла, вставить в печь, чтобы подрумянилось; можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями.

Выдать:

1 фунт макаронов, 2–3 желтка. ½-¾ стакана сметаны. 3–4 ложки тертого сухого сыра. 1½ ложки масла, 2 сухаря.

802) Макароны с ветчиной и пармезаном

1 фунт макаронов отварить в соленой воде, откинуть на решето, перелить холодной водой; 1 фунт вареной ветчины или солонины мелко нарезать, а кусок пармезана натереть на терке. Блюдо или жестяную или серебряную кастрюльку намазать ½ ложкой масла, посыпать слегка пармезаном, положить ряд макаронов, ряд ветчины, слегка посыпать сыром, наложить кусочками масло, ряд макаронов и ветчины, сверху посыпать пармезаном и наложить маслом, вставить в печь.

Выдать:

1 фунт макаронов. 1 фунт ветчины или солонины. ⅛ фунта пармезана. 3–4 ложки масла.

803) Вермишель

Приготовить домашней лапши № 780 или взять 1 фунт купленной итальянской вермишели, опустить в кипяток соленой

воды, сварить, откинуть на решето, перелить холодной водой, положить 2–3 куска сахара, 2–3 ложки масла, 1–2 яйца, смешать, намазать кастрюлю или форму маслом, обсыпать сухарями, остудить, сложить вермишель, вставить в печь на 1 час, чтобы корочка кругом подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

Выдать:

1 фунт купленной итальянской вермишели или выдать на домашнюю лапшу 3 стакана муки и 3 яйца.

2-3 куска сахара. 1–2 яйца, 2 сухаря. 2–3 ложки масла.

Подать отдельно сахар и сливки.

804) Вермишель с мясным фаршем и яйцами

Взять ¾ фунта купленной вермишели или приготовить домашнюю лапшу № 780, отварить в соленой воде, откинуть на решето, перелить холодной водой, смешать с 1–2 ложками масла и 1 яйцом. 1½ фунта говядины, сваренной в бульоне, мелко изрубить. 1–1½ ложки масла распустить, поджарить в нем 1 мелко изрубленную луковицу, а потом и говядину. Кастрюлю или форму вымазать ½ ложкой масла, обсыпать сырой вермишелью, остудить, положить ряд лапши, ряд мясного фарша, ряд лапши, ряд рубленных крутых яиц и так до конца, вставить в печь. Подавать в форме или выложить на блюдо.

Выдать:

1½ фунта говядины, 1 луковицу. 5–6 яиц, от 2½ до 4 ложки масла.

¾ фунта купленной итальянской вермишели или 2 яйца и 2 стакана муки на домашнюю лапшу.

805) Вермишель на молоке

Приготовить домашнюю лапшу № 780; вскипятить 4 стакана молока с ложкой сахара и 1½ ложками масла, всыпать лапшу, варить мешая минут 10, остудить, вбить 6 желтков, положить, кто хочет, ½ стакана вымытой и досуха вытертой коринки, ½ чайной ложечки корицы, пену из 6 белков, размешать осторожно, сложить в форму, намазанную маслом, вставить в печь на 1 час.

Выдать:

4 стакана молока, ¼ фунта масла. 1 ложку сахара, ½ чайной ложечки корицы. 6 яиц, (½ стакана коринки).

На тесто: 2 стакана муки, 2 яйца, соли.

806) Вермишель на молоке с ванилью

Приготовить домашнюю лапшу № 780 или взять 1 фунт купленной вермишели; вскипятить 4½ стакана молока, положить 1 ложку сливочного масла, 4–5 кусков сахара, истолченного с ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипит и начнет густеть, накрыть крышкой, поставить на ½ часа в горячую печь; потом вынуть из печи, выложить ложкой на блюдо, обмакивая каждый раз ложку в кипяченые сливки, скропить сверху и на блюдо подлить сливок, поставить в горячую печь; продолжать кропить сливками, пока не подрумянится.

Выдать:

4½ стакана молока, т. е. 1½ бутылки. 1 ложку сливочного масла. 4–5 куска сахара, ½ вершка ванили. 1 стакан сливок. 1 фунт купленной итальянской вермишели, или 2 стакана муки, 2 яйца, соли.

807) Вермишель с шампиньонами

Приготовить домашнюю лапшу № 780 или 1 фунт купленной вермишели, или макаронов, отварить в соленой воде, откинуть на решето, перелить холодной водой; вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соли, немного английского толченого и 2–3 зерна простого перца. Полную тарелку шампиньонов очистить, мелко нарезать и жарить в кастрюле под крышкой с солью и маслом, форму намазать маслом, посыпать сухарями, класть ряд лапши, ряд поджаренных шампиньонов, вставить в горячую печь; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

1 фунт купленной вермишели или макаронов. Или на домашнюю лапшу: 3 стакана муки, 3 яйца, соли. 1 полную тарелку шампиньонов. Английского и простого перца 1–2 зерна. 2 яйца, 2 ложки сметаны. 3 ложки масла, 2 сухаря.

808) Лазанки с маслом и луком

Приготовить лазанки № 780, отварить в соленой воде, откинуть на решето, перелить холодной водой.

2-3 мелко изрубленные луковицы поджарить докрасна в 1 ложке масла, смешать с лазанками, прибавить еще 2–3 ложки масла; форму вымазать маслом, остудить, сложить лазанки, вставить в печь; корочка должна быть кругом сухонькая. Подавая,

выложить на блюдо.

Выдать:

2-3 луковицы, 2–3 ложки масла.

На тесто: 3 стакана, т. е. 1 фунт муки и 3 яйца, соли.

Вместо лука можно пересыпать лазанки тертым голландским сыром (⅛ фунта) или творогом (½ фунта), или сварить лазанки в соленой воде, выбрать их дуршлаговой ложкой на блюдо, облить маслом, поджаренным с сухарями.

809) Лазанки с сыром и сметаной

Приготовить лазанки № 780, опустить в кипяток соленой воды, сварить, откинуть на решето, перелить холодной водой. Натереть на терке белого деревенского сыра № 1457, смешать с 1 стаканом сметаны, положить немного масла, 4 желтка, размешать с лазанками, положить пену из 4 белков, размешать, сложить в форму, которую вымазать сперва растопленным маслом и остудить, вставить в печь.

Выдать:

1 стакан тертого сыра, 1 стакан сметаны. 4 яйца, соли, 1–2 ложки масла.

На тесто: 3 стакана, т. е. 1 фунт муки, 3 яйца, соли.

810) Мнихи

Маленькие сухие продажные крендельки обварить кипятком, чтобы разбухли, но не обратились в кашу, слить воду, посолить, облить подрумяненным маслом.

Или крендели намочить в красном вине; когда разбухнут, поджарить в масле; подавая, посыпать сахаром и корицей.

Эти мнихи приготовляются в дороге на станциях, где трудно найти какую-нибудь провизию.

811) Ламанцы с маком и медом (Постные)

Взять 1 ложку постного масла, соли, 7 серебряных столовых ложек воды, муки, замесить крутое тесто, раскатать тонко, сложить на железный лист, посыпанный мукой, надрезать острым ножом четырехугольные кусочки как лазанки, вставить в печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать как были надрезаны. 2 стакана белого, но лучше серого мака обварить

кипятком, слить воду, перемыть в холодной воде, слить ее, потом тереть в каменной чашке деревянным пестиком, пока мак не побелеет и не разотрутся все зерна, положить ⅔ стакана меда липца или сахара, горького толченого миндаля, влить около стакана кипятка, размешать, переложить в салатник, воткнуть наверх стоймя высушенные ламанцы, подавать; или за 2 минуты перед отпуском сложить ламанцы на решето, облить их кипятком и потом положить их в мак, перемешать, тотчас подавать.

Выдать:

1 фунт муки, 2 стакана мака. Несколько зерен горького миндаля. 1 ложку постного масла. ⅔ стакана меда или сахара.

812) Пирожное туринское

½ стакана растопленного масла, ½ стакана молока вскипятить, всыпать тотчас же вдруг 1 стакан муки, шибко мешая на малом огне; когда масса размешается до гладкости и будет отставать от ложки, отставить, остудить, вбить по одному 3 яйца и выбивать лопаткой, пока тесто не начнет тянуться. Наставить воды, когда она вскипит, опускать в нее тесто шприцовой формой в виде палочек в палец длиной и варить их на легком огне; когда всплывут, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой. сложить в форму, намазанную маслом, облить следующим соусом: 2 стакана молока или сливок, 2 желтка, 2 ложки сахара размешать, положить пену из двух белков, облить этим пирожное, вставить в печь на один час.

813) Червячки

Приготовить тесто, как на лапшу, нарезать мелко наподобие червячков, т. е. нашинковать, обжарить дожелта в свежем масле, переложить на блюдо, облить соусом, приготовленным из яиц, сахара, корицы и сметаны № 222.

В) КАШИ

814) Каша рассыпчатая из смоленских круп

2 стакана смоленских круп перетереть 2 яйцами, высушить, просеять сквозь редкий дуршлаг так, чтобы каждая крупка отделялась.

2½ стакана воды или молока вскипятить с 2 ложками масла и немного соли, всыпать круто крупу, живо мешая, держать на большом огне минут 5, потом поставить на меньший огонь минут на 10, накрыв крышкой; отставить, размешать, чтобы не было комков, всыпать вымытой, кипятком обваренной и вытертой коринки, мелкого сахара, 1 чайную ложечку корицы, прибавить масла, размешать, вставить в печь минут на 20 или 30, раза два-три перемешать ложкой, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась; выложить на блюдо, можно посыпать отдельно сахаром и облить каким-нибудь сиропом или подать отдельно сливки или соус из 3 желтков, разбитых добела с 3 кусками сахара и разведенными ¾ стакана сырых сливок.

Выдать:

2 стакана смоленских круп. 2½ стакана воды или молока, ⅜ фунта масла. 2 яйца, ½-1 стакан коринки. 1 чайную ложечку корицы. Кусков 5–6 сахара. (На соус).

Каша такая, подаваемая к зразам, приготовляется точно так же, но без коринки, сахара и корицы и меньшая пропорция, а именно:

1¼ стакана смоленских или самых мелких гречневых круп, 1 яйца, ¼ фунта масла, соли, 1¼ стакана воды или бульона.

815) Каша рассыпчатая из смоленских круп со сметаной

2½ стакана смоленских круп перетереть 2 яйцами, высушить, просеять сквозь дуршлаг, смешать с 2¼ стакана самой свежей сметаны, ¼-½ стакана мелкого сахара, чайной ложкой корицы, ½ или 1 стаканом обваренной и вытертой коринки, вставить в печь. Подавая, выложить на блюдо.

816) Кашка рассыпчатая на грибном бульоне (Скоромная или постная)

2 стакана риса или смоленских круп, последние перетереть 2 яйцами и высушить, просеять сквозь дуршлаг; 5-10 сушеных грибков вымыть в горячей воде, отварить в воде с солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульон процедить, взять этого бульона 2½ стакана, положить в него 2 ложки чухонского или с ¼ стакана прованского масла, поджаренного с луком, вскипятить, всыпать вдруг всю крупу, шибко мешая, оставить на большом огне минут на 5, отставить на меньший огонь, накрыть крышкой; через 10 минут размешать, чтобы не было комков, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить в печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

2 стакана смоленских круп или риса. Если скоромная каша, то перетереть смоленские крупы 2 яйцами. 5-10 грибов сушеных, соли.

3-4 ложки чухонского масла или с ½ стакана прованского или подсолнечного.

1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея. 1 луковицу, ½ порея, 5–6 штук английского перца.

817) Кашка пуховая

2 стакана мелких гречневых круп перетереть 2 яйцами, высушить, сварить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку масла; когда остынет, протереть сквозь сито прямо на блюдо в виде горки.

Или 2 стакана смоленских круп сварить в 4 стаканах молока, когда погустеет, остудить, натереть на терке на блюдо.

И к той и к другой каше подать соус из сливок или молока с желтками, корицей или ванилью № 222 или сахар и сливки.

818) Кашка пуховая (Постная)

2 стакана гречневых или смоленских круп или 1 гарнец картофеля сварить в воде, прибавить немного соли, остудить, протереть сквозь сито на блюдо; подать к ней сахар, миндальное № 226 или маковое молоко № 227.

819) Крутая гречневая каша

2 фунта круп просеять, чтобы не оставалось в них муки, можно поджарить их на легком огне до колера, всыпать в горшок, чтобы заняло немного более половины горшка, положить 1 ложку чухонского масла, а в постный день 1–2 ложки прованского, соли, мешать, пока масло нее распустится, влить кипятка так, чтобы кашу едва покрыло, размешать, накрыть крышкой, поставить в горячую печь на 3 часа.

Или положить вместо 1 ложки ½ фунта масла и, накрыв кастрюлю крышкой, варить кашу на паре.

Выдать:

2 фунта, т. е. 4¼ стакана гречневых круп. ⅛ или ½ фунта чухонского масла, или 1–2 ложки прованского, соли.

Подаются к ней сахар и сливки, в постный день миндальное или маковое молоко № 226 и № 227, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь дуршлаг, сложить на блюдо в виде горки.

820) Каша рассыпчатая из гречневых круп с пармезаном

Приготовить кашу так, как сказано в № 814, вынув из печи, положить на блюдо ряд каши, посыпать тертым пармезаном, скропить маслом, опять ряд каши и т. д.; сверху посыпать пармезаном, скропить маслом, вставить в горячую печь, чтобы подрумянилась.

Выдать:

2 стакана гречневых мелких круп. 2 яйца, 3–4 ложки масла, ⅛ фунта пармезана.

821) Каша рассыпчатая из смоленских круп с рябчиками

Очистить самых свежих рябчиков 2–3 штуки, положить их в кастрюлю, налить бульоном или водой, положить соли, 1–2 зерна английского перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить от костей, мелко изрубить. 1¼ стакана смоленских круп перетереть 1 яйцом, высушить, сварить их в 1½ стакана бульона из рябчиков, прибавить 2 ложки масла; когда погустеет, положить рубленные рябчики, размешать, посолить, накрыть крышкой, поставить в горячую печь на полчаса; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

2-3 рябчика, 1–2 зерна английского перца, соли, 1 гвоздику. 1¼ стакана смоленских круп, т. е. ½ фунта. 1 яйцо, ¼ фунта масла.

822) Каша из ячневых круп со сметаной

Вымыть 1¼ стакана ячневых круп, налить 2 бутылками кипяченого молока, положить 1 ложку масла, варить, мешая, на легком огне, пока крупа не разварится, тогда снять с огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размешать веселочкой, развести ¾ стакана сметаны, сложить в жесткую форму на блюдо, поставить в горячую печь на ½ часа.

Выдать:

1¼ стакана, т. е. ½ фунта круп. 6 стаканов молока, 1 ложку масла. 4 яйца, соли, ¾-1 стакан сметаны. Подать отдельно густые сливки и мелкий сахар.

823) Каша манная на миндальном молоке (Постная)

¼ фунта сладкого, 5 штук горького миндаля обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая по ложке воды, развести 2 стаканами кипятка, размешать, процедить. Влить в кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, 1 ложку сахара, положить миндальные отолочки; когда вскипят, всыпать 1⅛ стакана манны, размешать; когда каша погустеет и будет готова, влить понемногу, мешая, эти 2 стакана миндального молока, вскипятить, переложить в серебряную кастрюлю, посыпать мелким сахаром, заглясеровать железной лопаткой.

Выдать:

1⅛ стакана манны, т. е. ½ фунта. 3–4 куска сахара. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана сладкого миндаля. 5 штук горького миндаля. Подать отдельно мелкий сахар.

824) Каша обыкновенная из смоленских круп не слишком густая, подаваемая детям к завтраку (Пропорция на 6 тарелок)

а) На воде: 4 бутылки воды вскипятить, всыпать ½ фунта, т. е. 1¼ стакана смоленских круп, соли, ¼ фунта масла.

б) На молоке: 3½ бутылки молока, 1¼ стакана, т. е. ½ фунта круп, соли, ⅛ фунта масла.

Эту же самую кашу можно запечь, прибавив 2 яйца, 2–3 куска сахара, корицы, ½-1 стакан изюма, подать на стол в той же самой кастрюльке. В таком случае достаточно 2 бутылок молока.

в) На бульоне: 10–11 стаканов бульона, 1¼ стакана круп, соли, ½ ложки масла.

825) Каша обыкновенная из манны

а) На бульоне: 10 стаканов бульона, ½ фунта, т. е. 1⅛ стакана манны, соли, ½ ложки масла.

б) На молоке: 10½ стакана, т. е. 3½ бутылки молока, 1⅛ стакана манны, соли, ⅛ фунта масла.

в) Эту же самую кашу можно запечь в кастрюльке, как сказано в № 824.

826) Каша рисовая

а) На молоке: 10½ стакана, т. е. 3½ бутылки молока, ¾ фунта, т. е. 1½ стакана риса, ⅛-¼ фунта масла, соли; как только крупы разварятся, тотчас подавать.

Эту же кашу можно запечь в кастрюльке, как сказано в № 824.

б) На бульоне: 1½ стакана риса, соли, ⅛ фунта масла.

827) Каша ячневая

Опустить в кипяток горячей воды 1½ стакана ячневых круп, посолить; когда крупы почти будут готовы, подлить 3½ стакана молока, положить ⅛-¼ фунта масла, сварить до мягкости; или с самого начала варить в 3½ бутылках молока.

828) Каша овсяная

а) На молоке: 3½ бутылки молока вскипятить, всыпать 1¾ стакана круп, положить соли, разварить, положить ⅛-¼ фунта масла, размешать, выбить лопаткой и еще раз вскипятить.

б) Овсянка на воде: 1¾ стакана круп всыпать в кипяток, положить соли, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, положить 2 ложки масла, выбить хорошенько лопаткой, прибавить, кто хочет, ½ стакана изюма или 1 стакан чернослива.

в) Овсянка с картофелем: 1½ стакана круп сварить, как сказано выше, прибавить с ¼ гарнца сваренного картофеля.

829) Каша из перловых круп

а) На воде: опустить в кипяток 1½ стакана круп, разварить их до мягкости, положить соли, 2–3 ложки масла, выбить

хорошенько лопаткой.

б) На бульоне: 1½ стакана круп, соли, 1 ложку масла.

в) На молоке: разварить сперва в воде 1½ стакана круп, потом подлить 3½ стакана молока, положить соли, 2 ложки масла, варить до готовности или варить в молоке с самого начала (3½ бутылки молока).

830) Каша пшенная

1½ стакана пшена вымыть в трех горячих водах, налить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить; если молоко цельное, прибавить ⅛ фунта, если же снятое, то ¼ фунта сливочного масла.

831) Каша из мелких гречневых круп

На 9 стаканов воды или бульона взять 1½ стакана круп, сварить как обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

832) Каша из крупичатой муки (Скоромная или постная)

Замесить не очень крутое тесто из 3 стаканов муки, 1 яйца и ½ стакана соленой воды, изрубить это тесто довольно мелко ножом или, лучше, расщипать его руками. Вскипятить воду или 3 бутылки молока, всыпать эти мучные крупы, вскипятить раза два-три, положить соли и 1–2 ложки масла.

Такая каша приготовляется постная на грибном бульоне и тесто делается из одной муки и воды.

Или просто на воде, в таком случае влить ложки 2–3 прованского масла, миндального или макового молока № 209.

833) Каша из картофельной крупы

½ фунта картофельной крупы сварить в молоке, положить соли и масла.

834) Каша из зеленой ржи или пшеницы

Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозреет, сжать снопы, опустить колосья в кипяток на несколько минут, потом

высушить их в печи, смолоть как каждые крупы и варить на воде или на молоке, положить соли и масла.

835) Каша из розовых круп

Розовые крупы № 1516 сварить как обыкновенно на молоке.

836) Каша из тыквы

Срезать верхнюю кожицу, вырезать середину, нарезать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на решето, чтобы стекла вода, развести 1 или 1½ стаканами сливок или молока, положить куска 2–3 сахара, ложку сливочного масла, кто хочет, ложку муки, вскипятить, подавать.

837) Пудинг из тыквы, запеченный в тыкве

Взять тыкву, срезать верхушку, выбросить зерна, ложкой выскоблить всю середину, так чтобы остались стенки в палец толщиной, слегка отварить 1 стакан риса, положить в тыкву, взявши половину только вынутой массы, положить стакан свежей сметаны, ¼ фунта сливочного масла, толченой корицы, ¼ стакана сахара, 1 стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5–6 сбитых белков, размешать все вместе, наполнить тыкву, накрыть вырезанной крышечкой, запечь в печи, подать на блюде.

Г) СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ

838) Сырники вареные

3 фунта обыкновенного самого свежего творога положить под пресс, потом растереть его хорошенько в каменной чашке, положить 1 ложку масла, соли, 6 яиц (если творог очень густ, то прибавить 2–3 ложки сметаны), ½ стакана муки, размешать как можно лучше, выделать на столе, посыпанном слегка мукой, длинные плоские полоски, разрезать их наискось на куски в вершок длиной, опустить в соленый кипяток, когда всплывут наверх, выбрать дуршлаговой ложкой на блюдо, облить 2–3 ложками растопленного масла, посыпать 2–3 толчеными сухарями.

Выдать:

3 фунта творога, 6 яиц, соли. (2–3 ложки сметаны). 1 стакан муки, около ½ фунта сливочного масла. 2–3 сухаря.

839) Сырники вареные другим манером

2 фунта творога положить под пресс, растереть хорошенько в каменной чашке, положить соли, 4 яйца, 2 столовые ложки муки, размешать как можно лучше, спускать сырники ложкой в кипяток; когда будут готовы, выбрать их дуршлаговой ложкой, сложить в серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканом сметаны, посыпать корицей и, кто хочет, сахаром, вставить в печь.

Выдать:

2 фунта творога, 4 яйца. 2 ложки муки, ¼ фунта сахара, 1 стакан сметаны. (Корицы, сахара с ¼ стакана).

840) Сырники жареные

3 фунта свежего творога положить под пресс, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2–3 ложки сметаны, мелкого сахара, немного муки, наделать на столе, слегка посыпанном мукой, плоские лепешечки, влить на сковороду ½ стакана очищенного растопленного масла, поджарить их с обеих сторон. Подать к ним сахар и сметану.

Выдать:

3 фунта творога, 4 яйца, соли. 2–3 ложки сметаны, 2–3 куска

сахара. ⅓ стакана муки, 2 ложки масла. (Сахар и сметану).

841) Клецки заварные

Клецки приготовить, как сказано клецки № 139, только большую пропорцию; выложив на блюдо, облить 2–3 ложками масла, подрумяненного с 2–3 толчеными сухарями или с мелко изрубленным луком.

Выдать:

⅛ фунта масла, 2¼ стакана муки. 6 яиц, соли, 2–3 сухаря или 1–2 луковицы. 2–3 ложки масла — облить на блюде клецки.

842) Клецки картофельные

Приготовить клецки, как сказано в № 141, только большую пропорцию; сложить на блюдо, облить маслом с сухарями или луком.

Выдать:

4½ стакана картофельного пюре, т. е. почти 1 гарнец картофеля. ⅜ фунта масла, почти 1 стакан муки. 6 яиц, соли, мускатного ореха. ¼ фунта масла — облить клецки. 2–3 сухаря или 2–3 луковицы.

843) Клецки манные

Приготовить клецки, как сказано в № 142, сложить на блюдо, облить маслом, поджаренным с сухарями.

Выдать:

1½ стакана молока. Немного более ⅜ фунта масла. ¾ стакана манны, соли, 6 яиц. 2–3 ложки сливочного масла. 2–3 сухаря — облить клецки.

844) Клецки гречневые

6 ложек сливок или молока, 6 ложек растопленного масла вскипятить, всыпать тотчас почти 1 стакан гречневой муки, размешать до гладкости, снять с огня; когда остынет, вбить 3 яйца, положить соли, размешать, опускать клецки ложкой в соленый кипяток; подавая, облить подрумяненным маслом с сухарями.

Выдать:

6 ложек сливок или молока. 3 ложки, т. е. ⅜ фунта масла. 1 стакан гречневой муки. 3 яйца, соли. 2–3 ложки масла. 2–3 сухаря или 2 луковицы.

845) Клецки саксонские

1½ ложки масла растереть добела с 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тесто было довольно густо, размешать как можно лучше, положить соли и пену из 5 белков. Взять ¼ фунта вареной ветчины и ¼ французского белого хлеба, нарезать их самыми мелкими кусочками, поджарить в 1 ложке масла, смешать с тестом, сделать вроде больших шариков; опускать в кипяток соленой воды или в бульон; выложить на блюдо, облить подрумяненным маслом.

Выдать:

5 яиц, ½ фунта масла. ¼ фунта ветчины. ¼ французского белого хлеба. 2 стакана муки.

846) Клецки миндальные

½ фунта сладкого и штук 15 горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая молока; потом положить в миндаль 8 яиц, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленного масла и 10½ лотов тертого белого хлеба, размешать, опустить в молочный суп, или поджарить их в трех ложках масла, сложить на блюдо, облить соусом из молока с желтками, сахаром и корицей № 222.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкого миндаля. 15 штук горького. ½ стакана молока, почти ¼ фунта масла. 8 яиц, 4 ложки сахара. 10½ лота тертого белого хлеба. (Прибавить 2 ложки масла, если поджарить клецки).

847) Котлеты рисовые жареные

1½ стакана риса перемыть в холодной воде, разварить в молоке, остудить, вбить 1–2 яйца, ⅛ фунта растопленного масла, сделать вроде котлеток, обжарить их в масле; подавать на второе блюдо с грибным или голландским соусом.

Если котлеты подаются вместо пирожного, то в рис, приготовленный как сказано выше, можно прибавить ложки 1½

розовой воды, ¼ стакана сладкого толченого миндаля, сахара, отертого о лимонную цедру, или корицу, обжарить в масле; подавая, облить сабаионом или молочным соусом.

Выдать:

1½ стакана риса, 1–2 яйца.

1 бутылку молока, ¼ фунта масла, и на соус грибной № 199, или на белый № 208.

Или выдать 1½ стакана риса, 1–2 яйца, бутылку молока, 4 куска сахара.

¼ фунта масла, 1½ ложки розовой воды или корицы, ¼ стакана сладкого миндаля или цедру лимонную.

На сабаион № 224 или на соус молочный № 222.

848) Котлеты рисовые жареные, с шоколадным соусом

1½ стакана риса вымыть, налить холодной водой, раз вскипятить, отлить на дуршлаг, перелить холодной водой, сложить обратно в кастрюлю, налить бутылкой молока или сливок, положить 1 ложку сливочного масла, 1 ложку сахара, ½ палочки ванили, разварить до мягкости, положить 2 яйца, остудить, сделать небольшие котлеты в виде груш, обвалять их в яйце и сухарях, опустить в горячий фритюр; когда подрумянятся, вынуть их дуршлаговой ложкой на дуршлаг, обвалять их в тертом шоколаде, сложить на блюдо, облить соусом шоколадным следующим: 2 желтка, 2 куска мелкого сахара растереть добела, всыпать 2 ложки тертого шоколада, размешать с 2 стаканами кипяченого и слегка остывшего молока, поставить на плиту, мешать ложкой, пока не погустеет, но не кипятить, облить котлеты.

Выдать:

1½ стакана риса. 1 бутылку молока или сливок. 1 ложку сахара, ½ палочки ванили. ⅛ фунта сливочного масла. 2–3 яйца, 5–6 сухарей. 1½ фунта фритюра или русского масла № 1614.

На соус: 2 желтка, 2 куска сахара. 2 стакана молока. ⅛ фунта шоколада, т. е. ½ плитки. (½ чашки варенья).

В эти же самые котлеты можно положить варенья без сока, а именно: взять немного приготовленного риса, скатать сперва шарик, сделать небольшое отверстие, положить варенье, потом, катая осторожно шарик, сделать из него котлетку в виде груши и т. д.

849) Сальник из гречневой крупы с печенкой

Взять крупной гречневой крупы, перемыть ее в холодной воде, сложить в кастрюльку, смешать с очень мелко изрубленной сырой телячьей печенкой, положить соли, ⅛ или ¼ фунта масла (смотря по тому, как жирна сетка), 2 яйца. Кастрюльку выложить бараньей сеткой или так называемым сальником, сложить приготовленную кашу, накрыть той же сеткой, вставить в печь на 1 час. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

Крупных гречневых круп 1 фунт, т. е. 2⅛ стакана. 1 большую телячью печенку. ⅛ или ¼ фунта масла, 2 яйца, соли. Баранью сетку, а даже и телячью.

850) Сальник из гречневой крупы с яйцами

Гречневые крупы перемыть в холодной воде, заварить кипятком, смешать с мелко изрубленными 5 крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить в кастрюлю, выложенную бараньей сеткой, вставить в печь на 1 час; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

1½ фунта, т. е. 4½ стакана крупных гречневых круп. 5 яиц, соли, ⅛ или ¼ фунта масла. Баранью сетку или телячью.

ОТДЕЛЕНИЕ XIII
ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ, ПОНЧКИ, ХВОРОСТ, ОЛАДЬИ

Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9-12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13–18 > > > 2 >

А) ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ

Примечание. Лучше всего вафли печь на горячих угольях. Форму не надобно мазать маслом, разве тогда только, если вафли не будут отставать от формы; по испечении вафлей форму надобно вытереть только ватой или пропускной бумагой, но не мыть ее водой. Чтобы вафли удались, растопленное масло надобно растереть добела в холодном месте, белки должны быть самые свежие и чрезвычайно хорошо взбиты.

851) Вафли обыкновенные

½ стакана растопленного масла остудить, растереть добела, вбить 4 желтка, всыпать 4–5 кусков сахара, 1¼ стакана муки, размешать до гладкости, вливая понемногу почти 1 стакан молока или сливок, размешать, класть понемногу 8 взбитых белков, перемешать осторожно сверху вниз и печь вафли, не мазав форму маслом. Для вкуса можно прибавить корицы или тертой лимонной цедры. Чем белки свежее и лучше взбиты, тем вафлей будет больше, так что из этой пропорции может выйти от 12 даже до 16 больших вафлей.

Выдать:

3 ложки, т. е. ⅜ фунта масла. 4–5 кусков сахара. 1¼ стакана муки. 1 стакан молока, сливок или сметаны. 8 яиц, (корицы или лимонной цедры).

Эти вафли подаются с сахаром, вареньем или со взбитыми сливками № 941.

В вафли можно положить также для вкуса ¾ стакана, т. е. ¼ фунта сладкого и 5–6 штук горького толченого миндаля, в таком случае прибавить ложки 2–3 молока или сливок, или убавить муки. Вместо молока можно влить 1 стакан воды или 1 стакан сметаны.

852) Вафли рисовые

¼ фунта риса обварить кипятком, слить воду, разварить в двух стаканах молока или сливок, отставить, растереть сквозь сито, всыпать ½ фунта муки, ложки 2 дрожжей, корицы, соли, 3–4 куска сахара, 5 яиц или 5 желтков, а белки сбить в пену, с ½ стакана теплого молока и растопленного масла ⅓ фунта; бить лопаткой до гладкости, дать подняться в теплом месте, печь

вафли, как обыкновенно.

Выдать:

¼ фунта, т. е. ½ стакана риса. 2½ стакана молока или сливок. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки, 5 яиц. 2 ложки дрожжей, 2½ ложки масла. 3–4 куска сахара. (Корицы или лимонной цедры).

853) Вафли на дрожжах

Муку, молоко, дрожжи размешать, поставить в теплое место, дать подняться; растопленное масло растереть добела, вбить желтки и опять мешать; когда тесто поднимется, положить в него это масло с желтками, всыпать сахар, положить взбитые желтки и печь вафли как обыкновенно.

Выдать:

¾ стакана растопленного масла, 6 яиц, 2 ложки дрожжей. 2 стакана муки, 1½ стакана теплого молока, 4–5 кусков сахара. (Мускатного цвета или чего-нибудь другого для запаха). Печь как сказано в предыдущем № 851. Выйдет больших вафлей от 14 до 15.

854) Вафли шоколадные

Приготовить точно так же, как вафли № 851, с той только разницей, что вместо 1¼ стакана муки взять ½ стакана тертого шоколада и 1 стакан крупичатой муки.

855) Вафли на взбитой сметане

1½ стакана сметаны сбить на льду в пену, смешать с 6 желтками и ½ фунта, т. е. 1½ стакана самой лучшей муки, положить пену из 6 белков и печь как обыкновенно.

856) Трубочки с вином

¾ стакана муки, ½ стакана мелкого сахара, ¾ стакана вина, 3 белка размешать хорошенько; разогреть форму до горячего состояния, намазать белым воском, влить неполную столовую ложку теста, закрыть плотно, поставить на огонь; через 2 минуты, оборотив форму на другую сторону, подержать на огне еще две

минуты; когда будет готово, снять с доски осторожно, тотчас свернуть в трубочку, положить на блюдо в печку, а форму намазать опять воском и печь следующие.

Наполнить их сбитыми сливками № 941, или на середину блюда положить сбитые сливки, обложить трубочками, которые можно наполнить вареньем.

Выдать:

На трубочки: ¾ стакана муки, ¾ стакана легкого дешевого вина. ½ стакана мелкого сахара, 3 белка, кусок белого воска.

На сбитые сливки: 1¼ стакана густых сливок. 4 куска сахара, т. е. ⅛ фунта, цедру с 1 лимона. Или ½ вершка ванили, или корицы. (1 стакан варенья).

Выйдет трубочек 35.

Трубочки постные приготовляются точно так же, только без белков, но с 2 ложками какого-либо хорошего постного масла.

857) Трубочки жирные

4 ложки растопленного масла растереть добела, всыпать сахар, 5 штук горького толченого миндаля, вбить 4 яйца, всыпать ½ стакана муки, размешать, влить 8 ложек молока и печь трубочки как обыкновенно, наливая теста по ½ ложки; первый только раз намазать форму маслом.

Выдать:

¼ фунта масла, ½ стакана молока, 4 яйца. 6 кусков сахара, 5 шт. горького миндаля, ½ стакана муки. Трубочек выйдет от 25 до 28 шт.

858) Трубочки с корицей

¾ стакана сливок, 1 яйцо, ⅛ фунта сахара, т. е. 4 куска, 1 золотник мелкой корицы, цедры, стертой с 1 лимона, около ¾ стакана муки так, чтобы тесто было жидко как на блины, размешать, печь трубочки как сказано в № 856.

859) Облатки сливочные

1 яйцо разбить с 1 стаканом сливок, всыпать легко насыпанный 1 стакан муки, 1 ложку сахара, соли, 1 желток, мешать хорошенько в продолжение ¼ часа. Железную форму от трубочек намазать маслом или воском, налить немного теста,

чтобы облатки были тонки, и печь как трубочки.

Приготовить ложки 2 мелкого сахара, корицы, мелко истолченного сладкого миндаля и 5–6 шт. горького, смешать; когда облатки будут готовы, намазать каждую маслом, посыпать приготовленным миндалем, сложить попарно, положить в форму от трубочек, намазанную маслом, прикрыть, подержать на огне минуты 2.

Такие облатки можно подавать к чаю или к кофе.

Выдать:

2 яйца, 1 стакан сливок. 1 стакан муки, 1 ложку сахара, соли, белого воска. 1 стакан сладкого миндаля, 5–6 шт. горького. 2 ложки сахара, корицы, ½ ложки масла.

Выйдет от 20 до 25 пар.

860) Облатки (Постные)

¾ стакана муки, ¾ стакана вина, ½ стакана сахара размешать, печь как трубочки № 856, вынуть, посыпать их полной ложкой сахара и корицы, сложить попарно и опять положить в форму, подержать на огне минуты 2.

Или сложить попарно, смазать их вареньем, подавая, осыпать сахаром.

Б) ПЫШКИ, ХВОРОСТ, ОЛАДЬИ

861) Пышки или пончки

Взять 1 стакан теплого молока вместе с дрожжами (которых должно быть 2–4 ложки, смотря по густоте), 2 стакана муки, растворить тесто, как обыкновенно, часов за 5 до обеда поставить в теплое место. Через 2 часа, т. е. когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселочкой, положить соли, ⅛ или ¼ фунта масла нерастопленного, но и не слишком холодного, 4 желтка разбитые с ложкой сахара и остальную муку, оставить ее немного, чтобы посыпать на стол, прибавить ½ чайной ложечки корицы или зерен 5–6 кардамона, цедры лимонной, ванили, ложки 2 мараскина, киршвассера или рома, выбить тесто хорошенько веселочкой или руками, поставить в теплое место на ½ часа или на 1 час; тесто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было легко раскатать скалкой на столе, подсыпая слегка муки.

Так приготовленное тесто через ½ или 1 час выложить на стол, раскатать два кружка почти в палец толщиной, подсыпая, как уже сказано, слегка мукой; на один из этих пластов наложить кусочками по ½ чайной ложечки варенья без сока так, чтобы из этой пропорции вышло 24 пышки, накрыть ровно другим пластом, вырезывать стаканом пончки; складывать их на лист, посыпанный слегка мукой, поставить в теплое место, дать подняться в продолжение ¾ часа, но не слишком, от этого зависит рыхлость пончков, потому что, если на листе слишком поднимутся, то тесто теряет свою силу, спущенное в масло не может более расти и делается с закальцем.

Гусиное или свиное сало пополам с русским маслом (см. № 1614) вскипятить, влить 1–2 ложки спирта (от него пончки не будут так жирны), спускать по 5–6 пончков за раз, жарить на легком огне под крышкой так, чтобы жир с маслом постоянно ровно кипели, но не пригорали. Когда пончки подрумянятся и будут готовы, вынимать их дуршлаговой ложкой, тотчас же обсыпать сахаром, смешанным с корицей, складывать на решето, на пропускную бумагу, а потом сложить на блюдо и подавать горячими.

Пончки бывают еще лучше, если тесто менее густо, так что его трудно раскатать на столе, а выложить все тесто на стол, разрезать его на 24 части, растянуть небольшие лепешечки в руках (руки можно намазать, если нужно будет, слегка маслом, чтобы тесто к ним не прилипало), на каждый кусочек положить

варенья, защипать, скатать шарик, сгладить кругом и т. д.

Выдать:

1 стакан молока вместе с дрожжами. 1 ложку сахара, ⅛-¼ фунта масла, 4 желтка, соли. (½ чайной ложечки корицы, или чего-нибудь другого для запаха). ½ стакана варенья без сока. Всего 1½ фунта муки.

Чтобы обсыпать пончки, выдать 4–5 кусков сахара и 1 чайную ложку корицы.

Чтобы изжарить их — 1 фунт масла и 1 фунт свиного или гусиного сала и 1 столовую ложку спирта или крепкой водки.

Вместо варенья положить можно яблочного мармелада: 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить ¼ стакана сахара, варить, мешая, пока не погустеет.

862) Пончки или пышки из другой пропорции

Приготовляются точно так же, как и предыдущие № 861, только желтки надобно сперва растереть добела с сахаром.

Выдать:

1 стакан сливок, 1½ фунта муки. ¼ стакана растопленного масла. ⅓ стакана сахара, ½ чайные ложки корицы. 10 желтков, ¼ стакана хороших дрожжей. Соли ⅓ чайной ложечки. ⅓ рюмки рома, ¾ стакана варенья без сока. 1 фунт масла, 1 фунт свиного или гусиного сала. 1 ложку спирта № 1614.

Выйдет штук 25–30.

863) Другим манером

½ фунта масла растереть добела, вбить 10 желтков, тереть опять как можно дольше, влить ⅓ стакана хороших дрожжей, 1½ стакана теплого молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки (фунта 2), так, чтобы тесто можно было слегка раскатать скалкой на два пласта; наложив варенья, вырезывать пончки стаканом или большой рюмкой, дать подняться и жарить, как сказано в № 861.

Выйдет пончков около 40.

864) Пончки другим манером

Растворить тесто из трех стаканов муки, ¾ стакана молока, 1 ложки густых дрожжей, положить ½ стакана растопленного

масла, ¼ стакана сахара растереть добела с 3 желтками, соли, размешать все это хорошенько, выбить лопаткой как можно лучше, дать подняться в теплом месте, выложить на стол, раскатать и т. д. как сказано в № 861.

865) Пончки заварные

2 стакана муки заварить 1 стаканом горячего молока; когда остынет, влить ⅓ стакана густых дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться в теплом месте. Потом выбить тесто опять лопаткой, положить соли, 4–5 желтков, добела растертых с ⅓ стакана сахара, ½ стакана растопленного масла, 5–6 штук толченого горького миндаля и муки так, чтобы тесто едва можно было раскатать скалкой, положить пену из 4–5 белков, размешать, дать подняться; через ½ или ¾ часа посыпать на стол немного муки, раскатать 2 пласта и т. д., как сказано в № 861.

Выдать:

1½ фунта муки, стакан молока. ⅓ стакана густых дрожжей, соли, 4–5 яиц. ⅓ фунта масла, 5–6 штук горького миндаля. ½ стакана варенья без сока. 1 фунт масла и 1 фунт свиного сала № 1614. 1 ложку спирта.

Для обсыпания — 1 полную ложку сахара и чайную ложечку корицы.

Выйдет пончков 25–30.

866) Хворост обыкновенный (Скоромный или постный)

Взять 2 яйца, ¼ стакана воды, 1½ ложки водки или рома, ¼ стакана сахара, около 2½ стаканов муки, замесить довольно крутое тесто, раскатать очень тонко, нарезать полосками, прорезать середину, вывернуть один конец; или три узенькие полоски сплести вместе, или вырезать розанчиками или в роде кудрей, жарить в масле пополам со свиным или гусиным салом. Когда хворост подрумянится, выбирать дуршлаговой ложкой на решето, на пропускную бумагу, посыпая крупно истолченным сахаром, корицей, кто любит; переложить на блюдо, подавать.

Выдать:

2 яйца, 1½ ложки водки или рома. ¼ стакана сахара, т. е. ⅛ фунта, 2½ стакана муки. 1½ фунта масла пополам с салом № 1614. 1 ложку спирта или водки. (Корицы и 3–4 куска сахара).

Выйдет хвороста полное блюдо с верхом.

867) Еще хворост.

Раскатать тонко тесто, можно сделать из него небольшие пирожки (наливашники), нафаршировать их вареньем (1 стакан), слепить плотно, смазывая яйцом, и жарить в масле.

868) Еще хворост.

Точно такой же хворост приготовляется постный. Взять 8 ложек, т. е. ½ стакана воды, в том числе 2 ложки какого-нибудь постного масла и 1 ложку крепкой водки или рома, 4 куска сахара и муки стакана 2½.

Изжарить в 1 фунте постного масла; масла останется почти половина; его можно употребить в другое кушанье.

869) Хворост жареный с мармеладом

Приготовить тесто из 2 яиц, 1 стакана муки, 1 столовой ложки сахара с лимонной цедрой и 1 стакана молока. Незадолго до отпуска разогреть в горячем фритюре или масле железную форму для хвороста, осушить салфеткой, обмакнуть в массу, опустить в горячий фритюр; когда обжарится до колера, сложить хворост на решето, форму же опять обмакнуть в масло, а потом в тесто и так поступать до конца. Перед отпуском смазать хворост каким-нибудь мармеладом, сложить попарно, обсыпать сахаром, подавать горячим.

Выдать:

2 яйца, 1 стакан муки, 1 ложку сахара с лимонной цедрой. 1 стакан молока, 1½ фунта фритюра или масла № 1614. ⅓ стакана мармелада.

870) Хворост другим манером

Взять 3 яйца или 6 желтков, сахар, муки стакана 2; замесить крутое тесто, раскатать тонко и жарить как хворост № 866.

Выдать:

3 яйца или 6 желтков, 4–6 кусков сахара, 2½ стакана муки. 1½ фунта масла пополам со свиным салом. 1 ложку спирта или водки. (Корицы и 3–4 куска сахара — осыпать хворост).

871) Хворост литый

1 стакан сухой муки, 2 ложки сахара, немного корицы смешать с 1 стаканом молока или немного более, так, чтобы тесто было жидко, положить 4 желтка и 4 взбитые белка, размешать; спускать тесто в кипящее масло через маленькую воронку ниточкой по разным направлениям так, чтобы хворост имел вид сетки, подрумянить его с обеих сторон, выбрать на решето на пропускную бумагу, подать горячим, обсыпав сахаром или облив соком.

Выдать:

1 стакан муки, 4 яйца, 2 ложки сахара, немного корицы. 1 стакан молока или вина, 1 фунт масла и 1 ложку водки.

872)

Или 6 желтков растереть добела с сахаром, всыпать немного муки так, чтобы тесто было жидко, размешать до гладкости, спускать тесто с ложки ниточкой в кипящее масло.

873)

Или 1 стакан муки, ½ стакана сахара, немного корицы смешать с ¾ стакана вина, положить пену из 6 белков, размешать, лить тесто ниточкой в горячее масло, поджарить с обеих сторон, подавать.

874) Пирожное треугольное с вареньем

⅛ фунта вымытого и досуха выжатого масла мелко изрубить, положить соли, 1 ложку сахара, 1 яйцо, 1½ желтка, 3 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замесить тесто так густо, как слоеное, раскатать 2–3 раза, оставить на 1½ часа закрытым в холодном месте. Потом раскатать тонко на 2 кружка, один кружок намазать вареньем без сока, накрыть другим кружком, вырезать треугольные пирожки, проколоть слегка сверху вилкой, опускать по несколько штук за раз в 1½ или 2 фунта кипящего масла пополам со свиным или гусиным салом.

Выдать:

2 стакана муки, ⅛ фунта масла, 2 куска сахара, 3 яйца. 3 ложки сметаны, 1 ложку вина, 1 стакан варенья без сока. 1½ или

2 фунта масла пополам с салом.

875) Пончки заварные без дрожжей

1⅛ стакана воды, 1½ ложки масла вскипятить, всыпать тотчас 2 стакана муки, размешать до гладкости; когда остынет, вбить 4 яйца, всыпать сахара куска 2 и лимонной цедры. Ложку обмакнуть в масло, брать понемногу теста, опускать в кипящее масло, пополам со свиным или гусиным салом; когда пончки подрумянятся, выкладывать их на решето, потом сложить на блюдо, осыпать сахаром, облить сиропом.

Выдать:

1½ ложки масла. 2 стакана муки, т. е. ⅔ фунта, 4 яйца. 1½ или 2 фунта масла пополам со свиным или гусиным салом № 1614. 2 куска сахара и лимонной цедры, (сахар и сироп).

876) Пончки с яблоками без дрожжей

9-12 небольших яблок очистить, выбрать осторожно середину, пустое же место наполнить вареньем без сока.

6 желтков, 6 чайных ложечек сахара растереть добела, класть понемногу 6 сбитых белков, подсыпая 6 чайных ложек муки; обмакнуть каждое яблоко в это тесто, опускать в кипящее масло пополам со свиным или гусиным салом; когда подрумянятся, вынуть дуршлаговой ложкой, посыпать сахаром и корицей, облить сиропом или сабаионом № 224.

Выдать:

9-12 яблок, 6 яиц. 6 чайных ложек сахара, 6 чайных ложек муки. (1 ложку сахара и корицы). 1½ или 2 фунта масла пополам с салом. 1 стакан сиропа или сабаион № 224.

877) Оладьи на дрожжах

2¼ стакана теплого молока, 4½ стакана муки, 1½ или 2 ложки густых дрожжей размешать до гладкости; когда тесто поднимется, выбить его хорошенько лопаткой, положить соли, 1 ложку масла, 4 яйца цельные или сбить белки, дать вторично подняться и тогда уже, не мешая теста, брать его ложкой, класть на сковороду на горячее масло. Поджарить с обеих сторон, подавать к ним сахар или варенье.

Выдать:

2¼ стакана молока, 4½ стакана, т. е. 1½ фунта муки. 2 ложки дрожжей, 4 яйца, соли. Всего ½ фунта масла, (подать сахар или варенье).

878) Оладьи (Постные)

Растворить тесто из 2½ стакана теплой воды, 4½ стакана муки, ложек 2 дрожжей, соли; прибавить 1 ложку сахара и лимонной цедры; когда тесто поднимется, не мешая его ложкой, жарить оладьи в прованском или другом постном масле.

879) Яблоки жареные в тесте или кляре

Взять 1½ стакана муки, почти стакан молока или ½ стакана сметаны и ½ стакана пива (можно прибавить 1 ложку дрожжей), 4 желтка, 4 белка сбитых в пену как можно лучше, размешать все это перед самым жарением (или яйца вбить цельные, т. е. не бить пены); 5 яблок средней величины очистить, нарезать ломтиками, вырезать середину с зернышками, обмакивать каждый ломтик в кляр, опускать в горячий фритюр или масло; поджарить с обеих сторон; подавая, осыпать сахаром.

Выдать:

1½ стакана муки.

Почти 1 стакан молока, или ½ стакана сметаны и ½ стакана пива, 4 яйца.

5 яблок средней величины, ½ фунта масла.

880) Оладьи из манны, смоленских круп или из пшена

а) 1 бутылку молока вскипятить, всыпать 1⅓ стакана круп, размешать на плите до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтков, за полтора часа перед отпуском положить 6 сбитых белков (прибавить ½ ложки густых белых дрожжей), дать подняться в довольно теплом месте и, не мешая более теста, класть ложкой плоские лепешечки на сковороду, на раскаленное масло, поджарить с обеих сторон. Массу эту можно сделать немного пожиже и испечь оладьи вроде русских блинов на маленьких сковородках.

Выдать:

1 бутылку молока. 1⅓ стакана манны, или пшена, или смоленских круп, 6 яиц. (½ ложки дрожжей), ½ фунта масла,

(подать отдельно сахар).

б) Другая пропорция: 1 стакан молока, 2 стакана воды, 1½ стакана круп, 4 цельных яйца, размешать, изжарить в ½ фунте масла.

881) Жареная каша из манны или смоленских круп другим манером

1½ бутылки молока вскипятить, всыпать 2 стакана манны, размешать до гладкости; когда каша будет готова, сложить ее на большое блюдо, сгладить, остудить, нарезать ломтиками, обвалять каждый в яйце и сухарях, поджарить в масле; подавая, осыпать сахаром.

Выдать:

1½ бутылки молока, 2 стакана манны. 4–5 сухарей, 2–3 ложки масла.

882) Оладьи из смоленских круп с вареньем

Вскипятить 4 стакана молока, всыпать 1¾ стакана смоленских круп, вскипятить, размешать до гладкости, остудить, вбить 2 яйца, всыпать сахар, намазать довольно тонко на железный лист или на блюдо.

Когда каша совершенно остынет, вырезать выемкой или просто стаканом кружков 26–28, отделить половину вырезанных кружков, положить на них варенья без сока, прикрыть другим кружком, слепить кругом края, обвалять в яйце и сухарях, поджарить в масле с обеих сторон, потом переложить на железный лист, вставить ненадолго в печь.

Выдать:

3-4 стакана молока, 1¾ стакана смоленских круп.

4 куска сахара, 3 яйца, 6 сухарей, ⅔ стакана варенья, 2–3 ложки масла.

883) Оладьи из моркови

Взять 5 штук довольно крупной моркови, натереть ее на терке, положить 2 сырых яйца и муки столько, чтобы масса была густа, как на оладьи. Разогреть на сковороде масло и поджарить оладьи, как обыкновенно.

Так же приготовляются оладьи из сырого картофеля.

884) Драчена

⅛ фунта масла растереть добела, смешать с 3–6 яйцами, всыпать 2 стакана муки, развести 2 стаканами молока, размешать до гладкости; распустить на сковороде ложку масла, разогреть до горячего состояния, влить приготовленную массу, вставить в горячую печь на 20–30 минут; когда драчена испечется и подрумянится, тотчас подавать ее, осыпав сахаром. Белки можно сбить в пену.

Другая пропорция: 10 яиц разбить добела, всыпать 1½ стакана муки, размешать, подливая понемногу 1 стакан сливок, выбивать тесто с полчаса. Распустить на сковороде ложку масла, влить приготовленную массу, вставить в печь минут на 20.

ОТДЕЛЕНИЕ XIV
МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ, ЗЕФИРЫ, МУССЫ, БЛАНМАНЖЕ, КИСЕЛИ, КОМПОТЫ, МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

А) МОРОЖЕНОЕ

Примечание. Для мороженого надобно приготовить не широкое, но высокое ведро с маленьким отверстием внизу, чтобы можно было выпускать воду от растаявшего льда. Положить на дно расколотый лед, посыпать немного соли, поставить форму, обложить ее кругом льдом и солью. На форму на 6 человек достаточно 3 фунта соли, т. е. 6 стаканов, замораживать ¾ часа. На форму на 12 человек — 6 фунтов соли, а на самую большую форму — от 7 до 8 фунтов.

Сливочное мороженое приготовляется следующим образом: взять сливок самых свежих, негустых, следовательно и нежирных, а в недостатке их и цельного молока; желтки растереть добела с мелким просеянным сахаром, смешать со сливками, поставить в кастрюле на огонь, мешать, пока не погустеет, но не вскипятить, пробовать лопаточкой, если с лопатки не будет более чисто стекать, а будет отставать, наподобие жидкой сметаны, значит, что варить довольно, отставить, остудить, мешая; процедить сквозь сито в форму, которую надобно сперва вытереть хорошенько; накрыть бумагой и крышкой и вертеть на льду.

Через ¼ часа обтереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало в середину соли или льда, отскоблить хорошенько деревянной лопаточкой с боков и дна массу, которая уже начала застывать, размешать с прочей, выбить лопаточкой как можно лучше, опять накрыть бумагой и крышкой и вертеть несколько минут; потом опять размешать лопаткой, как сказано выше, и повторять по крайней мере 5–6 раз, пока мороженое не обратится в густую и сладкую массу, наподобие чухонского масла; тогда еще немного повертеть; подавать, или если рано, то засыпать форму солью и льдом и оставить так на некоторое время. Чем чаще мороженое будет вымешено веселочкой, тем оно лучше; в этом состоит весь секрет хорошего мороженого.

Если лед растает, выпустить воду, а прибавить свежего льда.

На 6 человек, чтобы мороженое подать на стол, выложив его из формы на блюдо, надобно взять 3 стакана сливок или молока, ⅝ фунта сахара, не более, и всего прочего соразмерно этой пропорции; подавая же мороженое на блюдечках, этой самой пропорции достаточно на 12 порций. На мороженое из сока взять 3½ стакана сока, ¾ фунта, т. е. почти 1½ стакана мелкого сахара.

На 12 человек — 6 стаканов сливок, 1¼ фунта сахара и пр.; подавая же на блюдечках, из этой пропорции выходит ровно 24 порции.

Чтобы мороженое выложить из формы, надобно форму сперва

обмакнуть в горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткой, огарнировать пирожным.

885) Мороженое сливочное

Сахар истолочь, просеять, растереть добела с желтками, ½ вершка ванили настругать ножом, влить сливки, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, но не кипятить, потом процедить, остудить, мешая, влить в форму; далее поступить, как сказано в примечании. Если кладется лимонная цедра, то ее надо положить в остывшие уже сливки.

Выдать:

3 стакана сливок, 3–4 желтка. 1 полный стакан мелкого сахара, т. е. ⅝ фунта. ½ вершка ванили или цедры лимонной. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

886) Сливочное мороженое с кофе

Желтки и сахар растереть добела, развести сливками, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, прямо из жаровни всыпать ⅛ фунта свежего, самого лучшего, только что изжаренного кофе, отставить от огня, накрыть, дать стоять так, пока не остынет, процедить в форму и т. д.

Выдать:

3 стакана сливок. ⅝ фунта сахара, т. е. полный стакан. 4 желтка. ⅛ фунта, т. е. ⅓ стакана жареного кофе. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

887) Сливочное мороженое кофейное

¾ стакана молотого, самого лучшего кофе налить водой, сварить как обыкновенно так, чтобы вышло 1 стакан крепкого кофе. Желтки растереть добела с сахаром, развести 2 стаканами сливок или молока и 1 стаканом кофе, мешать на плите, пока не погустеет, процедить, остудить, влить в форму и т. д.

Выдать:

¾ стакана молотого кофе. 2 стакана сливок, 4 желтка. ⅝ фунта, т. е. полный стакан сахара. Можно прибавить ¾ вершка ванили. Соли 3 фунта.

888) Сливочное мороженое из грецких орехов

¾ фунта грецких орехов истолочь с 1 ложкой воды из померанцевых цветов, влить 3 стакана горячих сливок, процедить, выжать; желтки растереть добела с сахаром, развести сливками, мешать на плите, пока погустеет, и т. д.

Выдать:

¾ фунта грецких орехов. 3 стакана сливок, 3–4 желтка. ⅝ фунта, т. е. полный стакан сахара. 1 ложку воды померанцевых цветов. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

889) Сливочное мороженое из каленых орехов

Приготовляется точно также, как мороженое из грецких орехов № 888.

890) Сливочное мороженое шоколадное

½ плитки шоколада натереть на терке, смешать с 3 стаканами сливок, а также с 3 желтками, растертыми добела с 18 лотами сахара, поставить на плиту и т. д.

Выдать:

⅛ фунта, т. е. ½ плитки шоколада. ⅝ фунта сахара, 3 стакана сливок. 3–4 желтка. Можно прибавить ¾ вершка ванили.

Соли 3 фунта.

891) Сливочное мороженое — Crème brulée

Поджечь сахар, т. е. 3–4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковороду, поставить на плиту; когда сахар сделается темного цвета, влить ложки 2 сливок, вскипятить, смешать с остальными сливками и с желтками, растертыми добела с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, и т. д.

Выдать:

3 стакана сливок. 1 полный стакан, т. е. ⅝ фунта мелкого сахара. 3–4 желтка, 4 куска сахара. Можно прибавить ½ вершка ванили.

Соли 3 фунта.

892) Сливочное мороженое с померанцевым, резедовым или жасминным цветом

Всыпать в горячие сливки 1 столовую ложку померанцевого, резедового или жасминного цвета, накрыть крышкой, через час процедить, смешать с желтками, растертыми добела, поставить на плиту и т. д.

Выдать:

1 столовую ложке померанцевого, резедового или жасминного цвета. 3 стакана сливок, 3–4 желтка, ⅝ фунта сахара. Соли 3 фунта.

893) Сливочное мороженое из фисташек

¼ фунта фисташек очистить от самой верхней кожицы, оставляя однакоже зеленую кожицу, истолочь в ступке как можно мельче с 1 ложкой воды из померанцевых цветов, влить 3 стакана сливок, размешать; 3 желтка растереть добела с сахаром, смешать со сливками и чайной ложечкой порошка ванили, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, процедить, протереть сквозь сито, положить 1 ложку сквозь самое частое сито протертого вареного шпината.

Выдать:

¼ фунта фисташек, 3 стакана сливок. 1 полную ложку воды померанцевых цветов. 1 полный стакан, т. е. ⅝ фунта сахара. ¾ вершка ванили. 3–4 желтка, шпината около ½ фунта. Соли 3 фунта.

894) Сливочное мороженое с чаем

1 чайную ложечку цветочного чая заварить ½ стакана кипятка, накрыть, через несколько времени процедить, смешать со сливками и желтками, растертыми добела с сахаром, поставить на плиту и т. д.

Выдать:

2½ стакана сливок. 1 чайную ложечку цветочного чая. 4 желтка, 1 полный стакан, т. е. ⅝ фунта сахара. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

895) Сливочное мороженое с мараскином

Желтки растереть добела с сахаром, развести сливками, поставить на плиту, смешать, пока не погустеет, остудить, процедить, влить ½ рюмки лучшего мараскина, заморозить.

Выдать:

3 стакана сливок, 4 желтка. 1 полный стакан, т. е. ⅝ фунта мелкого сахара. ½ рюмки мараскина. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

896) Сливочное мороженое из клубники, малины или земляники

2 стакана сливок, желтки, растертые добела с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, отставить, остудить мешая, положить 1 стакан протертой но не кипяченой массы из клубники, земляники или малины, смешать, процедить в форму и т. д.

Выдать:

2 стакана сливок, 3–4 желтка. ⅝ фунта сахара, т. е. 1 полный стакан. 1 фунт, т. е. стакана 2½-3 малины, клубники или земляники. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

897) Сливочное мороженое из флер-д'оранж

Желтки растереть добела с сахаром, развести сливками, поставить на плиту, подогреть, мешая как обыкновенно, процедить, влить ¼ стакана воды померанцевых цветов, остудить и т. д.

Выдать:

4 желтка, 3 стакана сливок, ⅝ фунта сахара. ¼ стакана воды померанцевых цветов. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

898) Крем-ройяль

В одной форме приготовить сливочного мороженого из флерд'оранж № 897, в другой же форме ту же пропорцию малинового или земляничного мороженого № 899 или 900. Когда оба будут готовы, сложить их в одну форму и слегка перемешать лопаткой так, чтобы мороженое было как мраморное, провертеть несколько минут, подавать.

Выдать:

(Пропорция на 12 человек)

На сливочное мороженое: 3 стакана сливок, 4 белка или 4 желтка. ⅝ фунта сахара. ¼ стакана воды померанцевых цветов. Соли 6 фунтов, т. е. 12 стаканов.

На мороженое из земляники: ¾ фунта сахара. 1¼ стакана малинового или земляничного пюре. ¼ чайной ложечки лимонной соли.

899) Мороженое из земляники или клубники

2¼ стакана воды, ¾ фунта сахара, 1¼ стакана протертой земляники или клубники, ¼ чайной ложечки лимонной соли, вскипятить, остудить, процедить в форму и т. д.

Выдать:

¾ фунта сахара, т. е. почти 1½ стакана. 1¼ фунта, т. е. 4–5 стаканов клубники или земляники. ¼ чайной ложечки лимонной соли.

900) Мороженое из малины, вишен или красной смородины

2 стакана воды, ¾ фунта сахара вскипятить, всыпать ¼ чайной ложечки лимонной соли, остудить, влить 1 стакан сока из вышепоименованных ягод, процедить в форму и замораживать.

Выдать:

¾ фунта сахара, т. е. почти 1½ стакана. ¼ чайной ложечки лимонной цедры. 1 стакан сока. Соли 6 стаканов.

901) Мороженое из ананасов

Почти 3 стакана воды, ⅔ фунта сахара, сок из 1 лимона, ¼ фунта тертого ананаса раз вскипятить, выжать сквозь салфетку, остудить, влить в форму и заморозить.

Выдать:

⅔ фунта мелкого сахара. ¼ фунта ананаса, 1 лимон. Соли 5 стаканов.

902) Мороженое из яблок или груш

Для мороженого лучше всего яблоки ранеты или ананасные и груши бэры или бергамоты, за неимением их можно взять и обыкновенных яблок и груш.

7 очищенных яблок или груш разрезать на части, налить 1½ стакана воды, разварить до мягкости, процедить, взять этого сока 2¾ стакана, ¾ фунта сахара, вскипятить, остудить, влить сок из

½ лимона и ½ стакана шампанского или ⅓ рюмки рома.

Варя яблоки, положить корицы и цедру с ¼ лимона или 1 гвоздику; варя груши, положить ½ вершка ванили.

Выдать:

На мороженое из яблок: 7 яблок, 1½ стакана сахара, т. е. ¾ фунта. ½ лимона, корицы. ½ стакана шампанского или ⅓ рюмки рома. Соли 6 стаканов.

На мороженое из груш: 7 груш, ¾ фунта сахара. ½ вершка ванили. Сок из ½ лимона. ½ стакана шампанского или ⅓ рюмки рома. Соли 6 стаканов.

903) Мороженое из дыни

1 фунт дыни ананасной натереть на терке, смешать с сиропом, приготовленным из 2½ стакана воды и ⅔ фунта сахара, раз вскипятить, процедить, остудить, влить в форму.

Выдать:

1 фунт дыни, ⅔ фунта сахара. Соли 6 стаканов.

904) Мороженое из барбариса

В 3 стакана воды положить ½ вершка ванили, ¾ фунта сахара, вскипятить, влить с ½ стакана сока из барбариса, процедить, остудить, влить в форму, заморозить.

Выдать:

½ стакана сока из барбариса. ½ вершка ванили. ¾ фунта, т. е. 1½ стакана мелкого сахара. Соли 6 стаканов.

905) Мороженое из клюквы

Кусок корицы, лимонной цедры или ванили налить 3 стаканами воды, смешать с сахаром, вскипятить, взять сок из 1 стакана клюквы, процедить, остудить, влить в форму и т. д.

Выдать:

1 стакан клюквы, т. е. ½ фунта. ¾ стакана сахара, т. е. 1½ стакана. Корицы, лимонной цедры или ванили. Соли 6 стаканов.

906) Мороженое лимонное

3½ стакана воды, ¾ фунта сахара, тонко срезанную желтую

цедру с 1 лимона, вскипятить все вместе несколько раз, влить сок из 2 лимонов, процедить сквозь салфетку, остудить, влить в форму, заморозить.

Выдать:

¾ фунта сахара, т. е. почти 1½ стакана, 2 лимона. Соли 6 стаканов.

907) Мороженое из апельсинов

3 стакана воды, ¾ фунта сахара, цедру с 2 апельсинов, вскипятить, влить сок из 4 апельсинов без зерен, процедить, влить в форму, остудить.

Выдать:

¾ фунта, т. е. почти 1½ стакана сахара, 4 апельсина. Соли 6 стаканов.

908) Пунш-Glacé

Приготовить, как сказано, мороженое лимонное № 906. Когда заморозится как следует, положить 3 взбитые белка и сбивать лопаткой по крайней мере 1 час, пока массы не прибудет до ¾ формы; за 5 минут перед отпуском влить 1 столовую ложку белого рома или мараскина, или ⅓ стакана шампанского, размешать, наложить ложкой в бокалы, подавать.

Выдать:

1½-2 стакана сахара, 2 лимона. 1 ложку рома или мараскина. Или ⅓ стакана шампанского. 3 белка. Соли 6 стаканов.

909) Мороженое Tutti-frutti

Приготовить мороженое лимонное № 906, заморозить, влить ½ рюмки воды померанцевых цветов и ½ рюмки мараскина, вертеть опять; когда мороженое будет совершенно готово, положить в него ягод и фруктов, сваренных в сахаре, т. е. вынуть их из варенья; когда сок совершенно стечет, поставить ненадолго в печь, обсушить их, остудить, положить в мороженое ягоды цельными, а фрукты разрезать на небольшие куски, величиной в орех, размешать.

Выдать:

¾ фунта сахара, т. е. 1½ стакана. 2 лимона, ½ рюмки воды померанцевых цветов. ½ рюмки мараскина. ½ груши, ½ персика.

½ маленького ананаса. ½ бергамота, ¼ стакана вишен. ¼ стакана малины. Соли 6 стаканов, т. е. 3 фунта.

910) Пунш Glacé из фруктового сока

Приготовить мороженое из какого-нибудь сока; когда заморозится, положить 3 белка, сбивать лопаткой по крайней мере 1 час. Перед отпуском влить 2 ложки рома или ½ стакана шампанского, размешать, подавать в бокалах, как сказано в № 908.

911) Пунш имперьял мороженый из земляники и пр. фруктов

Перебрать, сполоснуть в воде садовую землянику, протереть сквозь частое сито в каменную чашку; на 1 фунт пюре взять ½ фунта сахара, размешать, развести ½ бутылкой рейнвейна, слить в форму для мороженого, вертеть, оскабливая кругом края формы так, чтобы мороженое не замерзало, а было наподобие воды со снегом, тогда разлить в бокалы или кружечки, подавать.

Выдать:

1 фунт пюре из земляники. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. ½ бутылки рейнвейна. Соли 5 стаканов.

912) Из абрикосов.

Точно также приготовляется пунш имперьял из абрикосов: 2 стакана пюре из свежих абрикосов, ½ фунта сахара, ½ бутылки шампанского и 2 рюмки рома.

913) Мороженое обжаренное

Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на лед с солью, покрыть мороженое меренгой в 2 пальца толщиной, приготовленной из 6 сбитых белков, ¼ фунта сахара и немного ванили, сгладить ножом, провести кругом горячим раскаленным утюгом, разумеется осторожно, не дотрагиваясь меренг; когда эта последняя обжарится сверху, подавать.

914) Мороженое на бисквитах

Приготовить достаточное количество бисквитов, нарезать их ломтиками шириной в 2 пальца, а длиной в 3 вершка, выложить ими бока кастрюли, а на дно положить бисквиты, нарезанные треугольными кусками, оглазировать их сперва разноцветной глазурью; наполнить форму мороженым, дать постоять, опрокинуть на блюдо, подавать.

915) Мороженое из черного хлеба

Взять ½ фунта ржаного хлеба, насушить из него сухарей, потом налить их холодной водой, накрыть, дать постоять часа два-три, процедить. Взять 3 стакана этой хлебной воды, всыпать ¾ фунта сахара, вскипятить, положить сок из 1 лимона, процедить, остудить, влить в форму, вертеть на льду; когда погустеет, всыпать сквозь решето протертого мягкого ржаного хлеба ½ фунта, размешать, заморозить.

Выдать:

1 фунта ржаного хлеба. ¾ фунта, т. е. 1½ стакана сахара, 1 лимон. Соли стаканов 5–6.

916) Мороженое из смородинных почек

3¼ стакана воды, ⅝ фунта сахара, ½ стакана смородинных почек сварить, выжать сок из 1 лимона, процедить, остудить, влить в форму, вертеть и заморозить как сказано в примечании.

Выдать:

⅝-6/8 фунта сахара, 1 лимон. ½ стакана смородинных почек. Соли 3 фунта, т. е. 6 стаканов.

Б) КРЕМЫ

Примечание. Для всех кремов употребляется клей рыбий или жильотин, т. е. клей из телячьих ножек. На форму на 6 человек надобно от 3 до 5 золотников клея.

Рыбий клей и жильотин приготовить следующим образом: взять 5 золотников летом, а зимой в морозы достаточно даже 3 золотника клея, расщипать как можно мельче, налить 2–3 стаканами холодной воды, кипятить на легком огне, положить 1 кусок сахара, уварить до ½ стакана, процедить сквозь редкое полотно. Пока еще тепел, смешать его с несколькими ложками сбитых сливок, сложить их тотчас же в остальные сливки, не переставая бить метелкой на льду для того, чтобы клей не застыл прежде, чем будет размешан со всей сливочной массой.

Есть 2 сорта кремов: крем из сырых сливок или сметаны и крем заварной. Приготовление этого последнего требует большой осторожности, которая состоит в том, чтобы сливкам, смешанным с желтками, не дать вскипеть. Если вскипят, сливки свернутся; если мало согреются, то сливочная масса не будет спорна и крем не будет рыхлый. Когда масса будет готова, сложить ее в форму, которую сперва обмакнуть в холодную воду и обсыпать сахаром; поставить на лед или на снег, а в недостатке его в холодную воду. Перед отпуском обмакнуть форму в теплую воду, обтереть, выложить крем на блюдо. Сливки должны быть самые густые.

Пропорция назначена на 6 человек.

На 7–9 человек взять 1¼ назначенной пропорции.

На 10–12 > увеличить пропорцию в 1½ раза.

На 13–18 > > > 2 >.

917) Крем из сырых сливок

1½ стакана сырых самых густых холодных сливок бить метелкой на льду, пока не обратятся в густую пену; 3–4 желтка растереть добела с ¼ фунта мелкого сахара, развести ½ стакана сливок, заварить мешая, отставить, бить метелкой; когда остынут, смешать со взбитыми сливками и с ½ стакана теплого клея, поставить в холодное место.

Выдать:

1½ стакана густых сливок. ½ стакана жидких сливок. ¼ фунта, т. е. ½ стакана мелкого сахара. 3–4 желтка. От 3 до 5 золотников клея.

В крем этот можно прибавить:

а) 2–3 капли лимонного масла или цедру, стертую с 1 лимона.

б) ¾ вершка ванили, истолченной с 1 куском сахара.

в) Или ½ рюмки белого рома.

г) Подавая, можно облить сиропом или огарнировать безе, приготовленным из ½ фунта сахара и 4 оставшихся белков № 1143.

Крем этот подается еще следующим образом: взять на 6 человек 12 слив из варенья, вынуть косточки, разрезать сливы на несколько частей, уложить на блюдо, покрыть 2½ стакана сбитых сливок с сахаром, подавать.

918) Крем из сметаны

2¼ стакана густой свежей сметаны бить метелкой на льду, покуда не обратится в густую пену, всыпать ¼ фунта сахара, смешать с ½ стакана теплого клея, поставить в холодное место.

Выдать:

2¼ стакана сметаны. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. От 3 до 5 золотников клея.

Можно прибавить лимонного масла, или ванили, или рома, как сказано в № 917.

919) Крем из абрикосов

8-10 абрикосов опустить в кипяток, тотчас вынуть их, откинуть на решето, когда вода стечет, снять кожицу, разрезать, вынуть косточки, сложить абрикосы в кастрюлю, всыпать ⅜ фунта сахара, накрыть крышкой, пусть разварятся до мягкости, протереть сквозь сито, поставить на лед, мешая, чтобы остыло и погустело, влить ½ стакана клея, смешать с 1½ стакана сбитых сливок, размешать хорошенько, в форму и на лед.

Выдать:

8-10 абрикосов. 1½ стакана самых густых сливок. ¾ стакана сахара. От 3 до 5 золотников клея.

920) Крем яблочный

5 яблок испечь, протереть сквозь сито, смешать с 1½ белками и ½ стакана мелкого сахара, бить на льду деревянной ложкой, пока масса не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка в ней держалась стоймя; можно положить цедру, отертую теркой с 1 лимона и сок; влить ¼ стакана клея, размешать, в форму и на лед.

Выдать:

5 яблок, 2 белка. ½ стакана сахара. 2–3 золотника клея. 1 лимон.

921) Крем яблочный со сливками

Испечь 3–4 большие яблока, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стакан, вбить 1 белок, всыпать ¼ стакана мелкого сахара, мешать ложкой в холодном месте, пока не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка держалась стоймя в массе; 1 стакан сливок сбить на льду метелкой, всыпать почти ¼ стакана сахара, смешать с яблочной массой и ⅓ стакана клея; влить, кто хочет, 1 рюмку кирасо, или рома, сложить в форму, поставить на лед.

Выдать:

3-4 большие яблока. ½ стакана мелкого сахара. 1 стакан сливок, 2–3 золотника клея. (1 рюмку кирасо или рома).

922) Еще крем из вареных яблок

Взять 4 кислые яблока, если свежие, не срезывать кожицу, если несвежие, то срезать; разрезать каждое на 4 части, положить в кастрюльку, налить водой приблизительно 2½ стакана, разварить совершенно, потом протереть сквозь сито так, чтобы этой массы было 2 стакана; всыпать ⅜ фунта самого мелкого сахара, размешать, влить ½ стакана клея, сваренного из 4-х пластинок белого телячьего клея так, чтобы всего было 3 стакана; сбивать метелкой на льду, пока не побелеет и не погустеет, переложить в форму, застудить; подавая, выложить на блюдо.

Выдать:

4 яблока, ⅜ фунта сахара. 4 пластинки белого жильотина, т. е. 4 золотника.

923) Крем из земляники, клубники или малины со сливками

3-4 стакана малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стакан, смешать с 1½ белками и ½ фунта сахара, мешать ложкой на льду, пока не погустеет. 1 стакан сливок сбить на льду, смешать с ягодной массой и ½ стакана клея, размешать, сложить в форму, поставить на лед.

Выдать:

Малины, земляники или клубники 3–4 стакана. ½ стакана

сахара, 1½ белка. 1 стакан сливок самых густых. 3–5 золотников клея.

924) Крем из сабаиона

½ фунта сахара отереть о цедру ½ лимона, истолочь, смешать с 5 желтками, растереть добела, развести 1½ стаканами белого легкого вина, выжать сок из ½ лимона, поставить на плиту, бить метелкой, пока не погустеет, снять с огня, снести на лед, не переставая бить метелкой, влить 1 стакан клея, прибавить, кто хочет, ½ рюмки белого рома, опять сбивать, в форму и на лед.

Выдать:

½ фунта сахара, 5 желтков. 1½ стакана столового вина, т. е. ½ бутылки. От 3 до 5 золотников клея, ½ лимона. (½ рюмки рома).

925) Крем из шампанского и шато-лафита

½ фунта сахара, ½ вершка ванили, 5 желтков мешать добела; развести ¾ стакана шампанского, подогреть, но не кипятить, влить ¾ стакана шато-лафита, 1 стакан клея, смешать, бить веничком; когда поднимется, сложить в форму, застудить.

Выдать:

½ фунта, т. е. почти 1 стакан сахара. ½ вершка ванили, 5 желтков. ¾ стакана шато-лафита, ¾ стакана шампанского. От 3 до 5 золотников клея.

926) Крем ореховый с фисташками

Почти 1 стакан грецких очищенных от скорлупы орехов истолочь мелко в ступке, подливая понемногу ложку воды померанцевых цветов, переложить в кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые добела с ½ стакана мелкого сахара и ½ стакана вскипяченных сливок, заварить на огне, постоянно мешая, процедить, протереть сквозь салфетку, положить ¼ фунта фисташек, которые надобно сперва истолочь, подливая воды или сливок и протереть сквозь сито; остудить все это, сбивая метелкой, смешать с 1½ стаканами сбитых сырых сливок и ½ стаканами клея, в форму и на лед.

Выдать:

1 стакан грецких очищенных орехов, 4 желтка. ¾ стакана

сахара, т. е. ⅜ фунта. 1½ стакана самых густых сливок. ½ стакана жидких сливок. ¼ фунта фисташек. От 3 до 5 золотников клея.

927) Крем из мокского кофе

⅛ фунта кофе изжарить, горячий прямо из жаровни всыпать в ½ стакана горячих вскипяченых сливок, накрыть крышкой, дать постоять час, потом процедить; 4 желтка растереть добела с ¼ фунта сахара, смешать со сливками, поставить на плиту, подогреть, как сказано в примечании, мешая ложкой; когда погустеет, снести на лед, остудить, не переставая бить метелкой, смешать с 1½ стакана сбитых густых сливок и с ½ стакана клея, в форму и на лед.

Выдать:

¼ стакана кофе в зернах. ½ стакана жидких сливок или цельного молока. 2 стакана густых сливок. 4 желтка, ½ стакана сахара. От 3 до 5 золотников клея.

928) Крем с померанцевым или резедовым цветом

½ стакана сливок поставить на огонь, как только вскипят, всыпать ½ ложки померанцевого цвета или ½ ложки только что собранной резеды, накрыть крышкой плотно, отставить; 4 желтка, ¼ фунта сахара растереть добела, смешать с остывшими, процеженными сливками, поставить опять на плиту, чтобы сливки заварились до надлежащей густоты, сбивая железным веничком, тотчас отставить, вынести на лед. Когда остынут, смешать с 1½ стакана сбитых сливок и с ½ стакана клея, сбивая метелкой, в форму и на лед.

Выдать:

1½ стакана самых густых сливок. ½ ложки померанцевого или резедового цвета. ½ стакана жидких сливок. 4 желтка, ½ стакана сахара. От 3 до 5 золотников клея.

929) Крем брюле

Поджечь 4 куска сахара, 4 желтка растереть добела с ½ стакана мелкого сахара, смешать с ½ стакана сливок, поставить на плиту, заварить как сказано в примечании, отставить, процедить, остудить сбивая, смешать с 1½ стакана сбитых сырых самых густых сливок и с ½ стакана клея, смешанного с

подожженным сахаром, смешать все вместе, в форму и на лед.

Выдать:

4 желтка. ½ стакана жидких сливок. 1½ стакана густых сливок. ½ стакана сахара. 3–5 золотников клея. 4 куска сахара.

930) Крем кофейный

4 желтка, ¾ стакана сахара растереть добела, влить ¾ стакана самого крепкого кофе, поставить на плиту, мешать постоянно, когда масса начнет густеть и прибавляться, отставить, остудить, не переставая бить венчиком; 1¼ стакана сливок сбить отдельно, смешать с остывшей массой, влить ½ стакана клея, в форму и на лед. Можно прибавить ½ вершка ванили.

Выдать:

4 желтка, ¾ стакана мелкого сахара. ¾ стакана молотого кофе. 1¼ стакана самых густых сливок. 3–5 золотников клея. (½ вершка ванили).

931) Крем шоколадный

½ плитки тертого шоколада всыпать в кастрюлю, влить 3 ложки сливок, поставить на плиту, мешать, пока шоколад не распустится, отставить; 3–4 желтка растереть добела с сахаром, смешать с шоколадом и ½ стакана сливок, мешать на огне, пока не погустеет, отставить, остудить, не переставая бить венчиком на льду. Сбить отдельно 1½ стакана сливок, смешать с заварными сливками, влить ½ стакана клея, в форму и на лед.

Выдать:

½ плитки, т. е. ⅛ фунта шоколада, 3–4 желтка. 1½ стакана самых густых сливок, ½ стакана жидких сливок. ⅔ стакана сахара, 3–5 золотников клея. (¼ вершка ванили).

932) Крем из вина со сбитыми сырыми сливками

3 желтка растереть добела с ⅛ фунта сахара, развести ½ стакана крепкого французского вина, поставить на самый легкий огонь, бить не переставая метелкой; когда пена начнет подниматься, поставить на большой огонь, когда погустеет как следует, отставить, снести на лед, не переставая сбивать, пока не остынет. 1½ стакана густых сливок сбить отдельно, всыпать сахар, смешать с приготовленным сабаионом, влить ½ стакана

клея, размешать, в форму и на лед.

Выдать:

3-4 желтка. ½ стакана крепкого французского вина. ⅔ стакана сахара, 1½ стакана самых густых сливок. От 3–5 золотников клея.

В) ЗЕФИР ИЛИ КРЕМ БЕЗ КЛЕЯ И ПЛОМБИР

Примечание. Пломбир — то же, что крем, с той только разницей, что не кладется в него клея, а замораживается почти как мороженое, т. е. сложить приготовленную массу в высокую форму, накрыть плотно крышкой, поставить на лед с солью, посыпать кругом солью и льдом, накрыть; оставить так часа на два, на три. Перед отпуском обмакнуть форму в теплую воду, обтереть ее со всех сторон, выложить на блюдо и тотчас подавать. Зефир же перед самым отпуском сбить на льду в пену, сложить на блюдо, сгладить и тотчас подавать.

Сливки должны быть самые густые.

Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9-12 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

От 13–18 > > > 2 >

933) Зефир сливочный

3 стакана самых густых сливок сбить на льду в густую пену, положить ¼ фунта сахара, 3–4 капли лимонного масла и цедру с ¾ лимона, или вершок толченой ванили; 1½ стакана свежей земляники, или клубники, или ¾ стакана какого-нибудь красного варенья без сока, смешать со сливками, сложить на блюдо. Сгладить, подавать или заморозить в форме, как сказано в примечании о пломбире, огарнировать бисквитами, безе и проч.

Выдать:

3 стакана самых густых сливок, т. е. 1 бутылку. Почти 1 стакан сахара. 1½ стакана земляники, клубники или ¾ стакана варенья. 3–4 капли лимонного масла или цедру лимонную. Или 1 вершок ванили. (На бисквиты или безе).

934) Зефир или крем без клея, абрикосный

Разварить ¼ стакана риса в молоке, протереть сквозь сито, положить в кастрюлю. Взять 1 стакан купленного абрикосного мармелада или 5 штук абрикосов очистить, разварить в 1 стакане воды с ½ стакана сахара так, чтобы воды осталось не более двух ложек, протереть сквозь сито, всыпать сахар, смешать с 2 стаканами взбитых самых густых сливок, сложить в форму, засыпать льдом и солью. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать пирожным.

Выдать:

Молока 1 стакан. ¼ стакана, т. е. ⅛ фунта риса. 1 стакан мармелада или 5 абрикосов. ¾ стакана сахара. 2 стакана самых густых сливок. 2 фунта соли.

935) Крем сливочный ананасный без клея

Очистить ½ ананаса, сварить его в одном стакане воды с ⅛ фунта сахара, выкипятить так, чтобы осталось не более двух ложек воды, протереть сквозь сито, смешать со взбитыми густыми сливками, подсыпая ½ стакана мелкого сахара, сложить в форму, засыпать льдом и солью.

Подавая, выложить на блюдо, обложить пирожным.

Выдать:

½ ананаса, ¾ стакана сахара. 2½ стакана густых сливок. Соли 2 фунта, т. е. 4 стакана.

936) Зефир яблочный

5-6 больших яблок испечь, протереть сквозь сито, положить 1–2 белка, ½ стакана мелкого сахара; мешать ложкой в холодном месте, пока не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка держалась стоймя в этой массе, выжать сок из ¼ лимона; сложить на блюдо, сгладить, подавать. Подавая, огарнировать бисквитами, безе и проч. или убрать вареньем.

Выдать:

5-6 больших яблок, ½-¾ стакана сахара. 2 белка, ½ лимона. (Бисквиты, безе или варенье).

937) Зефир яблочный со сливками

3-4 большие яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана сахара, 1 белок, можно прибавить для вкуса ½ чайной ложечки корицы, мешать в холодном месте, пока не побелеет и не погустеет; 1½ стакана густых сбитых сливок смешать с яблочной массой, сложить на блюдо, сгладить и подавать, или сложить в форму и заморозить, как сказано в примечании.

Выдать:

3-4 большие яблока, 1 белок. ½ стакана сахара, 1½ стакана густых сливок.

938) Зефир земляничный со сливками

4-5 стаканов зрелой земляники протереть сквозь сито; взять этой массы 2 стакана, положить в нее 3 белка и 1 стакан сахара, бить метелкой на льду, пока не погустеет; сбить отдельно 1½ стакана сливок, смешать, сложить на блюдо, сгладить, поставить на лед, убрать вареньем, подавать или заморозить в форме.

Выдать:

Зрелой земляники от 4–5 стаканов, т. е. 2 фунта. 3 белка, ½ фунта сахара, 1½ стакана самых густых сливок.

939) Пломбир шоколадный

1 стакан цельного молока, ⅛-¼ фунта тертого шоколада, вскипятить, остудить; 4 желтка, ¾ стакана сахара растереть добела, смешать с молоком, подогреть мешая, но не дать вскипеть, процедить в форму, заморозить до половины готовности, смешать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдом и солью часа на два.

Выдать:

1 стакан цельного молока, 2 стакана густых сливок. ¾ стакана сахара, т. е. ⅜ фунта, 4 желтка. ¼-½ плитки, т. е. ⅛ до ¼ фунта шоколада. Соли 5 стаканов.

940) Пломбир кофейный

Взять 1 стакан жидких сливок, вскипятить, всыпать ½ стакана молотого или немолотого жженого кофе, вскипятить, процедить сквозь салфетку. 5 желтков, 1 стакан сахара, растереть добела, развести вскипяченными сливками с кофе, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить, влить в форму, заморозить до половины готовности; сбить 2 стакана густых сливок, смешать все вместе, засыпать форму льдом и солью, как сказано в примечании.

Выдать:

1 стакан жидких сливок. ½ стакана кофе, 5 желтков. 1 стакана мелкого сахара. 2 стакана густых сливок. Соли.

941) Сбитые сливки к трубочкам или вафлям

Сбить в густую пену 1¼ стакана самых густых сливок,

всыпать ¼ стакана, т. е. ⅛ фунта сахара, цедру с ⅓ лимона, или каплю лимонного масла, или ¼ вершка толченой ванили, или ¼ стакана фруктового пюре, или 1 ложку мараскина, сложить на блюдо, обложить трубочками или вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками.

942) Сбитые сливки с рисом или макаронами

Сварить из риса рассыпчатую кашу, откинуть на решето, перелить холодной водой, дать ей стечь хорошенько; сбить 1 стакан густых сливок, всыпать сахар, смешать с рисом, сложить на блюдо, убрать сверху вареньем и сиропом, подавать. Для вкуса можно прибавить вершок ванили или лимонной цедры. Желая выложить на блюдо из формы, влить ⅓ стакана клея, сваренного из 3–4 золотников жильотина.

Выдать:

1½ стакана риса. Или ½ фунта итальянских макаронов или вермишели. 1 стакан густых сливок. ½ стакана мелкого сахара. ½ стакана варенья. ½ стакана сиропа. Ванили или лимонной цедры. (3–4 золотника клея).

Точно также поступить с ½ фунта самых мелких итальянских макаронов или вермишели.

943) Пломбир рисовый

½ стакана риса перемыть в холодной воде, разварить на молоке до мягкости, тотчас протереть сквозь сито, положить в кастрюльку, всыпать сахар, 4 желтка, истолченную ваниль, смешать, поставить на плиту, мешая, подогреть, но не кипятить; когда погустеет, отставить, остудить, влить в форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкой, смешать с 2 стаканами сбитых сырых сливок; можно прибавить померанцевого мелко изрезанного цуката, заморозить как сказано в примечании.

Перед отпуском выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками (1½ стакана сливок или молока, 2 желтка, куска 3 сахара, поставить на плиту, подогреть мешая, остудить, прибавить, кто хочет, ложку рома или мадеры).

Выдать:

½ стакана риса, т. е. ¼ фунта. 1½ стакана молока, 2 стакана сливок. 4 желтка, ¼ вершка ванили. ¾-1 стакан мелкого сахара. (Померанцевого цуката). Соли 2 фунта. 1 столовую ложку мадеры или рома. 1½ стакана молока или сливок. 2 желтка, 3–4 куска

сахара.

944) Пломбир сливочный

Желтки, сахар, мелко наломанную ваниль и 1 стакан сливок размешать как можно лучше, потом поставить в кастрюльке на плиту, мешая лопаточкой, пока не погустеет, но не дать вскипеть; процедить в форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкой, смешать с остальными 2 стаканами сбитых густых сливок, размешать, всыпать, кто хочет, мелко нарезанного цуката или истолченной лимонной цедры, размешать; за 2 часа до отпуска засыпать форму льдом и солью.

Выдать:

2 стакана густых сливок, 1 стакан жидких сливок. От ⅜-ў/8 фунта сахара, т. е. ¾-1 стакан. 5 желтков, ½ или ¾ вершка ванили. (От ¼ до ½ фунта цуката). Соли 2 фунта.

Подавая, выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенных апельсинов; облить их густым холодным сиропом (4 апельсина и ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара).

945) Пломбир яблочный

4 желтка, ¾ стакана сахара, 1 стакан сливок подогреть мешая, но не кипятить, процедить в форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть их сквозь сито, сбить 1½ стакана густых сливок, смешать все вместе, сложить в форму, обложенную бисквитами, засыпать льдом и солью.

Выдать:

4 желтка, ¾-1 стакан сахара. 1½ стакана густых сливок. 1 стакан жидких сливок, 3–4 яблока. (½ фунта купленного бисквита). Соли.

946) Пломбир чайный

Вскипятить 1 стакан жидких сливок, всыпать столовую ложку зеленого чая, вскипятить, дать настояться, процедить. Растереть 5 желтков с ¾ стакана сахара, развести вскипяченными остывшими сливками, подогреть мешая, но не кипятить; влить в форму, заморозить до половины готовности, смешать с 2 стаканами сбитых густых сливок, засыпать льдом и солью.

Выдать:

1 стакан жидких сливок. 1 столовую ложку зеленого чая. ¾-1 стакан сахара, 5 желтков. 2 стакана густых сливок. Соли.

947) Пломбир миндальный

¼ фунта сладкого, 5–6 штук горького миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился, развести 1 стаканом цельного молока, выжать, чтобы этого молока был 1 стакан, смешать с ¾ стакана сахара, 5 желтками, подогреть мешая, но не кипятить, влить в форму, заморозить до половины готовности, смешать с 2 стаканами сбитых сливок, засыпать льдом и солью и т. д.

Выдать:

¼ фунта, т. е. ¾ стакана миндаля, 5–6 штук горького. 2 стакана густых сливок, ¾-1 стакан сахара. 1 стакан цельного молока, 5 желтков. Соли фунта 2½, т. е. 5 стаканов.

Г) ЖЕЛЕ

948) Белое желе из вина

Примечание. 4 ножки телячьи очистить, вымыть, налить водой, разварить, процедить, застудить. Срезать сверху жир, разогреть, очистить 3–4 белками, процедить сквозь салфетку, влить в кастрюлю, уварить до 1½ стакана, влить 1½ стакана белого французского вина или рейнвейна и 1½ стакана воды, ¾ фунта сахара, тонко срезанную цедру с 1 лимона, сок из 2 лимонов, или вместо лимона положить толченой гвоздики или корицы, 1 белок, поставить на легкий огонь, пусть с одного бока кипит, пока не останется всего 4 стакана.

Если же желе чисто, то не надобно и белка, а взять сахарной или листок обыкновенной белой бумаги, вскипятить ее в воде, вынуть, перемыть в холодной воде, мелко истолочь в ступке, опустить в желе, вскипятить, вылить на салфетку, растянутую и привязанную к ножкам опрокинутой скамейки, пусть понемногу стекает. Чтобы, не меря ланспик стаканом, уварить его ровно до 4 стаканов, лучше всего сделать следующим образом: влив в кастрюльку 4 стакана вина с водой, смерить лучинкой, положить все остальное, т. е. сахар, белки и проч., и варить пока не уварится до сделанного на лучинке значка; тогда процедить сквозь салфетку в форму и на лед; подавая, опустить форму на минуту в теплую воду, обтереть, выложить на блюдо.

Чтобы желе было золотистого цвета, поджечь 1 кусок мелкого сахара, развести 2 ложками воды, влив в желе, кипятить.

Вместо телячьих ножек можно и даже лучше всего употреблять телячий клей, так называемый жильотин, а еще лучше рыбий клей, но уж это можно назвать прихотью, жильотин или телячий клей так хорошо приготовляется, что нисколько не уступает рыбьему клею, да к тому же и втрое дешевле, а именно 1 р. 60 к. фунт. Приготовляя желе из ягод или фруктов, надобно клей разварить сперва отдельно, уварить до ½ или 1 стакана, влить в сироп, из которого приготовляется желе, вскипятить, очистить, если надобно, белками, процедить.

На 6 человек надобно положить в желе зимой 10 золотников, а летом до 12 золотников клея, но не более, уварить до 4 стаканов.

От 7 до 9 человек взять 1¼ назначенной пропорции, уварить до 5 стаканов.

От 10 до 12 увеличить пропорцию в 1½ раза, т. е. > 6 >

От 13 до 15 взять 1¾ назначенной пропорции, т. е. > 7 >

От 16 до 18 и даже до 24 человек (если желе подается к ужину) увеличить пропорцию в 2 раза.

Взять, следовательно, 8 телячьих ножек или от 20 до 24 золотников клея, уварить до 8 стаканов, налить 1 большую форму и 12 маленьких формочек.

Пропорция бланманже увеличивается таким же образом.

Если желе подается двух цветов, пополам с бланманже или муссом, то взять желе половину назначенной пропорции, а другую половину — бланманже и т. д.

Следовательно, на желе из вина на 6 человек

Выдать:

4 телячьи ножки или лучше от 10 до 12 золотников клея. ¾ фунта, т. е. 1½ стакана мелкого сахара. 2 небольшие лимона, или гвоздики, или корицы. 1½ стакана вина, (1 белок), (1 кусок сахара).

Если желе или бланманже подается к обеду, то на 24 человека надобно подать его на двух блюдах, в таком случае надо увеличить пропорцию почти в 3 раза, так, чтобы вышло 11 стаканов желе, т. е. на каждое блюдо по 6 стаканов, из которых выйдет 1 небольшая форма в 4 стакана, а из остальных 1½ стаканов 6 маленьких формочек, которые, выложив на блюдо, можно разрезать каждую вдоль пополам, или вместо формочек огарнировать желе компотом.

949) Красное желе из вина другим манером

Положить на 6 человек в кастрюлю 6 листочков белого и 4 листика красного жильотина, ¾ фунта, т. е. 2¼ стакана кусками сахара, тонко срезанную желтую цедру с одного лимона, налить 4 полные стакана воды, вскипятить так, чтобы и клей, и сахар совершенно распустились; отставить кастрюлю от огня, выжать сок из одного лимона, не впуская зернышек, процедить сквозь тряпочку, влить 1 рюмку хереса, или ¾ рюмки хереса и ¼ рюмки рома или всего ¾ рюмки рома, перелить в форму, поставить на лед.

Выдать:

¾ фунта или 2¼ стакана кусками сахара. 10 листочков жильотина. 1 лимон, рюмку вина.

950) Желе нескольких цветов

Желе делается 2, 3 и 4 цветов пополам с муссом или бланманже, а именно:

Желе 3-х цветов:

а) Желе красное.

б) Бланманже белое.

в) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе нескольких цветов:

а) Желе малиновое.

б) Бланманже белое.

в) Желе из васильков.

г) Бланманже белое.

д) Желе лимонное.

е) Бланманже белое.

ж) Желе из васильков и т. д.

Бланманже 2-х цветов:

а) Бланманже белое.

б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-х цветов:

а) Желе желтое.

б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-х цветов:

а) Желе красное.

б) Бланманже белое.

Или сделать таких 9 полосок: 4 полоски белые и 5 полосок красных.

Желе 3-х цветов:

а) Желе красное.

б) Мусс лимонный.

в) Бланманже белое или темного цвета.

Желе 2-х цветов:

Желе светлое.

Желе малиновое.

Мусс 2-х цветов:

Мусс лимонный белый.

Мусс лимонный абрикосного цвета.

951) Желе из яблочной кожицы

Взять 10 свежих, душистых, кисловатых яблок, обтереть их хорошенько, снять с них кожицу. Из самих яблок приготовить компот № 992, а из кожицы приготовить к следующему дню желе, а именно: положить кожицу в кастрюлю, налить 3 стакана воды, положить ¾ фунта сахара, вершок ванили, сварить хорошенько,

влить ½ стакана клея, приготовленного из 8-12 золотников, очистить белком или бумагой, как сказано в примечании, уварить до 4-х стаканов, процедить, застудить.

Выдать:

10 яблок, ванили, 10–12 золотников клея, ¾ фунта сахара.

952) Желе из флер-д'оранж

Приготовить сироп из 3½ стакана воды и ¾ фунта сахара, остудить, влить столовую ложку воды флер-д'оранж, дать постоять, потом влить лимонного сока из 1 лимона и ½ стакана клея, положить ½ белка, раз вскипятить, процедить сквозь салфетку.

Выдать:

¾ фунта, т. е. 1½ стакана сахара. 1 столовую ложку воды флер-д'оранж, 1 лимон, ½ белка. От 10 до 12 золотников клея.

953) Желе мозаик

Поставить форму на лед, положить в нее кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, земляники, малины и залить желеем из вина № 948.

Или на большую форму с формочками приготовить 4 стакана самого светлого желе из вина № 948, или лимонное № 955, другие 4 стакана приготовить желе и бланманже всех возможных цветов, каждого понемногу, остудить их на блюдечках, нарезать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы или смешать их, сложить в форму, залить почти остывшим желеем из вина.

954) Желе из земляничного, вишневого, малинового или смородинного сока

Взять 1½ стакана сиропа, дома приготовленного, ½ стакана клея, стакана 2 воды, очистить белками, уварить до 4 стаканов; если сироп из сладких ягод, то выжать сок из ½ лимона, процедить в форму и на лед.

В малиновое и смородинное желе положить цедру с ½ лимона. Если сок берется из свежих сырых ягод, то всыпать сахара ¾ фунта, можно прибавить в него 1 стакан вина вместо стакана воды.

Выдать:

1½ стакана сиропа. Или сока из свежих ягод и ¾ фунта сахара, 1 белок. От 10 до 12 золотников клея. (½ лимона), (1 стакан столового вина).

955) Желе лимонное

Взять ¾ фунта сахара, тонко срезанную цедру с 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить 1 белком, уварить до 4 стаканов, выжать сок из 2 лимонов, процедить, застудить.

Выдать:

2 лимона. ¾ фунта, т. е. 1½ стакана мелкого сахара. От 10 до 12 золотников клея, 1 белок.

956) Желе дешевое с лимоном и ромом

Взять 10 пластинок жильотина, из них 6 белого, а 4 красного, залить 4 стаканами воды, разварить, положив тонко срезанную цедру, самую желтую кожицу с ¾ лимона, без всякой примеси белого, иначе будет горько, положить ¾ фунта сахара; когда будет готово, выжать сок из 1 лимона, влить рюмку рома, можно прибавить еще рюмку сиропа вишневого, процедить, смерить, чтобы было ровно 4 стакана, застудить.

Выдать:

10 пластинок жильотина, ¾ фунта сахара. 1 маленькую рюмку рома. (¼ или ½ стакана сиропа вишневого). 1 или 2 лимона.

957) Желе из васильков

¼ фунта васильков заварить кипятком, дать настояться, процедить, положить сахар, клей, разварить его, очистить белком, влить сок из 2 лимонов и 1 рюмку мараскина, процедить, остудить.

Выдать:

¼ фунта васильков, ¾ фунта сахара. 10 золотников клея. 2 лимона небольшие. 1 рюмку мараскина, 1 белок.

958) Желе из крыжовника

Взять 2 стакана сока из крыжовника, 1 фунт сахара, срезанную цедру с 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить белками, уварить до 4 стаканов, процедить, застудить.

Выдать:

2 стакана сока из крыжовника. 1 фунт, т. е. 2 стакана сахара. Цедру с 1 лимона (1 белок). 10 золотников клея.

959) Желе апельсинное

Разварить клей, положить в него сахар, тонко срезанную цедру с одного большого апельсина, очистить белком, уварить до 4 стаканов, выжать сок из 1 лимона и 2 апельсинов, процедить, застудить в форме. Кто хочет, может влить в очищенное уже белками желе 1 стакан шампанского, в таком случае влить 1 стаканом менее воды. Если приготовляется большое количество желе, то большую форму огарнировать маленькими; апельсинное же желе вместо формочек наливается в апельсинные корки, разрезанные пополам, или застуживается в яйцах следующим образом: взять яйцо, сделать в нем небольшое отверстие, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить, подавая, разбить скорлупу, обобрать ее.

Выдать:

¾ фунта сахара, 2 апельсина, 1 лимон. 10 золотников клея, 1 белок. (Можно прибавить 1 стакан шампанского).

960) Желе ананасное

¾ фунта сахара развести 1½ стаканом воды; когда сахар распустится, выжать сок из ½ лимона, вскипятить, процедить; 1 небольшой ананас натереть на терке, влить 1 стакан белого французского вина, вскипятить, процедить, смешать с сиропом, влить тогда ½ стакана очищенного уже клея, очистить, если надо будет, белком или бумагой, уварить до 4 стаканов, процедить, застудить. За неимением свежего ананаса взять 1 стакана ананасного варенья, т. е. сиропа, но в таком случае вместо вина выжать сок из 1 или 1½ лимона, самый же ананас, вынутый из сиропа, нарезать небольшими ломтиками, смешать с очищенным уже желе.

Выдать:

¾ фунта, т. е. 1½ стакана сахара. 1 небольшой ананас. 1 стакан белого французского вина. От 10 до 12 золотников клея. (1

белок), ½ лимона. Или 1 стакан ананасного варенья. Прибавить, если надо, немного сахара. 1 или 1½ лимона. От 10 до 12 золотников клея, (1 белок).

961) Желе из дыни

Взять 1 или 1¼ фунта спелой хорошей дыни, очищенной от кожи и зерен, натереть ее на терке, влить 1 стакан белого французского вина, вскипятить, процедить сквозь салфетку; ¾ фунта сахара, 1 стакан воды, сок из ½ лимона вскипятить, процедить, смешать с приготовленным соком из дыни и с 1 стаканом клея, очистить белком или бумагой, уварить до 4 стаканов, процедить, застудить.

Выдать:

1 или 1¼ фунта дыни. 1 стакан белого французского вина. ¾ фунта сахара, т. е. 1½ стакана. ½ лимона. От 10 до 12 золотников клея, (1 белок).

962) Желе из свежих вишен с красным вином

1½ стакана зрелых вишен истолочь с косточками, налить водой, положить ½ вершка корицы, 2–3 гвоздики, вскипятить раза два-три, процедить, влить 1 стакан красного вина, ¾ фунта сахара, 1 стакан клея, очистить белками, уварить до 4 стаканов, процедить, застудить.

Выдать:

1½ стакана вишен, т. е. ½ фунта. 1 стакан красного или ½ стакана токайского вина. ¾ фунта сахара, т. е. 1½ стакана. 10 золотников клея. 1 белок, корицы или гвоздики.

963) Желе из слив

1½ стакана белого французского вина, 1½ стакана воды, ¾ фунта сахара вскипятить. Взять 12–18 штук слив, снять с них кожицу, вынуть косточки, положить их в вино, варить до мягкости, но чтобы не разварились; тогда вынуть их. В вино же влить 1 стакан клея, очистить белками, уварить до 4 стаканов, процедить сквозь салфетку, налить в форму немного желе, застудить, уложить на него красиво ряд слив, желе и т. д.

Выдать:

1½ стакана белого вина, т. е. ½ бутылки. ¾ фунта, т. е. 1½

стакана сахара, 12–18 штук слив. От 10 до 12 золотников клея, 1 белок.

964) Желе из клюквы или барбариса

1 стакан клюквы или барбариса налить водой, положить ¾ вершка в длину на несколько частей разрезанной ванили, ¾-1 фунт сахара, отертого о цедру 1 лимона, разварить, процедить, влить тогда 1 чайную ложечку белого рома или мадеры, 1 стакан клея, уварить до 4 стаканов, процедить сквозь салфетку, застудить.

Вместо рома, ванили и лимонной цедры можно влить для запаха 2½ ложки розовой воды, и то, когда желе уже будет очищено белками и процежено.

Выдать:

1 стакана клюквы или барбариса, т. е. ½ фунта.

(¾ вершка ванили, лимонной цедры, рома или 2½ ложки розовой воды).

¾-1 фунт сахара. От 10 до 12 золотников клея, 1 белок.

965) Желе из розового цвета

Приготовить желе из вина № 948, положить с полстакана варенья из розового цвета, влить несколько капель кошенили для цвета, очистить белками, влить 1 рюмку розовой воды, процедить, застудить.

Выдать:

¾ фунта, т. е. 1½ стакана сахара. 1½ стакана вина, 2 лимона, 1 рюмку розовой воды. ½ стакана варенья, (розовый цвет). (Несколько капель кошенили). От 10 до 12 золотников клея, 1 белок.

966) Желе из разных ягод и фруктов

Взять 2 стакана разного варенья с соком, как-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноград, клубнику, землянику, малину, крыжовник, яблоки, смородину и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сок же слить в кастрюлю, развести водой, влить 1 стакан клея, прибавить, кто хочет, ¼ стакана вина, сахара, если не будет сладко, очистить белком, уварить до 3 стаканов, процедить сквозь салфетку, влить в форму немного

этого желе; когда застынет, положить часть ягод и фруктов, налить еще немного желе, застудить и так до конца.

Выдать:

2 стакана варенья. От 10 до 12 золотников клея. Прибавить, кто хочет, ¼ стакана вина и сахара.

Такое желе, когда делается в большом количестве, подается иногда в арбузе следующим образом: разрезать арбуз пополам, вырезать осторожно середину и вынуть из нее зернышки, нарезать ломтиками, поставить в холодное место. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкой из середины, положить в чашку, пересыпать мелким сахаром; между тем приготовить желе, как сказано выше (двойную пропорцию); к фруктам и ягодам прибавить ломтиками нарезанный арбуз, а в желе сок из остатков арбуза. Когда желе очистится белками, влить его немного в арбуз, положенный на лед; когда застынет, положить фрукты, влить опять желе и так до конца; в такое желе менее кладется клея, потому что не выкладывается из формы, так что на большую пропорцию достаточно 16–18 золотников клея.

967) Желе простое с яблоками и черносливом (На 6 человек)

Взять 3 яблока, очистить, разрезать каждое на 4 части, сварить в воде с 2–3 кусками сахара, откинуть на решето; ¼ фунта французского чернослива сварить также, откинуть на решето; когда вода стечет, переложить в форму и то и другое, залить желеем, приготовленным из 4 пластинок малинового жильотина, ⅜ фунта сахара, 1 рюмки вина и сока из 1 лимона так, чтобы этого желе было 2 стакана или 2½. Подавая, выложить на блюдо или залить его в салатнике, так и подать.

Выдать:

3 яблока, ¼ фунта чернослива, 1 лимон. ⅜ фунта сахара, 4 золотника жильотина, ½-1 рюмку вина.

Д) МУСС

Примечание. Мусс приготовляется точно так же, как желе, с той только разницей, что можно не очищать его белками, а только процедить сквозь салфетку; и когда слегка остынет, начать бить его метелкой на льду, пока не погустеет и не обратится в пену, тогда сложить в форму, поставить на лед. На 6 человек пропорция следующая: не 4 стакана, как сказано в желе, а только 3 стакана, и клея только 4 золотника зимой, а летом 5 золотников.

От 7 до 9 человек увеличить пропорцию в 1¼ раза.

От 10 до 12 > > > 1½ >

От 13 до 18 > > > 2 >

968) Мусс лимонный

Почти ⅝ фунта сахара развести 5–6 стаканами воды, положить клей, тонко срезанную цедру с 1 лимона и варить, пока клей не разварится и не останется всего 3 стакана; тогда выжать сок из 1 большого лимона, процедить, пока еще тепел, начать бить метелкой на льду, пока не погустеет и не побелеет, можно влить 1 рюмку рома, в форму и на лед.

Выдать:

1 стакан, т. е. около ⅝ фунта сахара. 1 большой лимон. От 4 до 5 золотников клея. (1 рюмку рома), (ложку клюквы).

Мусс этот можно закрасить клюквой, выжимая сок сквозь тряпочку так, чтобы был самого нежного абрикосного цвета, или разделить мусс на две части, одну закрасить, а другую оставить белой.

969) Мусс из земляники

Приготовляется точно так же, ка желе № 954, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

1 стакан сиропа или сока из свежих ягод. От 4 до 5 золотников клея. 1 стакан сахара, если сироп, то менее одного стакана. Цедру с ½ лимона, (½ стакана столового вина).

970) Мусс из васильков

Приготовить желе № 957, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

Около ¼ фунта васильков. 1 стакан сахара. От 4 до 5 золотников клея. 1 большой лимон, ¾ рюмки мараскина.

971) Мусс из вишен

Приготовить как желе № 962, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

1 полный стакан вишен. ¾ стакана красного или ⅓ стакана токайского вина. 1 стакан сахара. От 4 до 5 золотников клея. Корицы, гвоздики шт. 2.

972) Мусс из клюквы или барбариса

Приготовить как желе № 964, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

¾ стакана клюквы или барбариса. ½ вершка ванили, лимонной цедры. 1 чайную ложечку рома или ложки 2 розовой воды. 1 полный стакан сахара. От 4 до 5 золотников клея.

973) Мусс из смородины

Приготовить как желе № 954, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

1 полный стакан сиропа или сока из свежих ягод. 4–5 золотников клея, ⅝ фунта сахара. Цедру с 1 лимона, (¾ стакана столового вина).

974) Мусс из розового цвета

Приготовить как желе № 965, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

½ фунта сахара, 1¼ стакана вина. 1 лимона, ¾ рюмки розовой воды. ⅓ стакана варенья — розового цвета. Несколько капель кошенили, 4–5 золотников клея.

975) Мусс из ананаса

Приготовить как желе № 960, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

½ фунта сахара, ¾ ананаса. ¾ стакана белого французского вина. От 3 до 5 золотников клея. ⅓ лимона. Или ¾ стакана ананасного варенья. Прибавить, если надо будет, немного сахара. 1 лимон, от 4 до 5 золотников клея.

976) Мусс из дыни

Приготовить как желе № 961, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

¾ фунта дыни. ¾ стакана белого французского вина. ½ фунта сахара, ⅓ лимона. От 4 до 6 золотников клея.

977) Мусс из апельсинов

Приготовить как желе № 959, уварить до 3 стаканов.

Выдать:

⅝ фунта сахара, 1½ апельсина, ¾ лимона. От 4 до 5 золотников клея. (Можно прибавить ¾ стакана шампанского).

Е) БЛАНМАНЖЕ

978) Бланманже сливочное

¼ фунта сладкого миндаля, 10–12 штук горького обварить, очистить, истолочь в ступке, подливая ложки 2–3 сливок, развести 3 стаканами холодных сливок, процедить сквозь салфетку, всыпать сахар, влить ½ стакана клея так, чтобы всего было ровно 4 стакана, слегка подогреть, в форму и на лед.

Выдать:

¾-1 стакан сладкого миндаля. 10–12 штук горького, или ванили. Или померанцевой воды полную ложку. 3½ стакана сливок негустых или молока. От 10 до 12 золотников клея. ⅜-4/8 фунта сахара.

979) Бланманже шоколадное

¼ фунта шоколада натереть на терке, всыпать в кастрюлю, мешать на огне, чтобы почернел, приготовить миндального молока из ¼ фунта сладкого, 10 штук горького миндаля и 3 стаканов молока, развести шоколад, процедить, всыпать ⅜ фунта сахара, влить ½ стакана клея, в форму и на лед.

Выдать:

¼ фунта шоколада. ¾ стакана сладкого миндаля, 10 штук горького. 3 стакана молока или сливок. ⅔ стакана сахара. От 10 до 12 золотников клея. Можно прибавить с ½ вершка ванили.

980) Бланманже миндальное постное

1½ стакана сладкого миндаля, 10–12 штук горького обварить, очистить, мелко истолочь, подливая понемногу кипятка, развести 2 стаканами воды, процедить, выжать, опять протолочь, опять влить воды, процедить, всыпать ½ фунта сахара, влить ½ стакана клея так, чтобы всего было 4 стакана, в форму и на лед.

Выдать:

1½ стакана сладкого миндаля, т. е. ½ фунта. 10–12 штук горького. Почти 1 стакан сахара. От 10–12 золотников клея.

Такое бланманже обыкновенно перекладывается желеем, т. е. влить в форму бланманже, застудить, влить потом желе, опять застудить. В таком случае берется и того и другого половина

назначенной пропорции.

981) Бланманже зеленое из фисташек

¼ фунта сладкого миндаля, 4–5 штук горького обварить, очистить, истолочь как можно мельче, развести 2 стаканами кипятка, процедить, выжать сквозь салфетку; ¼ фунта фисташек очистить от верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стакан кипятка, процедить, выжать, вылить в миндальное молоко. Оставшийся истолченный миндаль и фисташки смешать, протолочь еще раз, влить опять ½ стакана кипятка, процедить, выжать сквозь салфетку, слить в одно место, всыпать сахар, влить ½ стакана клея так, чтобы всего было 4 стакана, размешать, в форму и на лед.

Выдать:

¼ фунта сладкого миндаля, т. е. ¾ стакана, 4–5 штук горького. ¼ фунта фисташек, т. е. ½ стакана, ¾ стакана сахара. От 10 до 12 золотников клея.

982) Бланманже кофейное

1 стакан молока, ¾ стакана молотого кофе, ¾ стакана сахара вскипятить раза два, процедить, влить 2 стакана сырых сливок, ½ стакана клея, раз вскипятить, в форму и на лед.

Выдать:

¾ стакана молотого кофе. ¾ стакана сахара, 1½ стакана молока, 1½ стакана сливок. От 10 до 12 золотников клея.

Ж) КИСЕЛИ

Примечание. На 6 стаканов сока или молока берется 1 стакан просеянной картофельной муки, которую развести 1 стаканом холодного сока или молока; 5 стаканов сока вскипятить и в кипяток влить приготовленную муку, шибко мешая на огне минуты 4–5, но не долее, размешать до гладкости, чтобы не оставалось комков.

Форму сполоснуть в холодной воде, чтобы она была только мокрая, влить в нее кисель, поставить на лед, подавая, выложить на блюдо. На 6 стаканов сока достаточно 1 стакана картофельной муки в таком случае, если мука самого лучшего сорта и сухая, в противном случае надобно прибавить муки.

Пропорция назначена на 6–8 человек.

От 9 до 18 человек увеличить пропорцию в 1½ раза.

983) Кисель яблочный

6-8 больших антоновских яблок мелко нарезать, разварить в воде с куском корицы, процедить сквозь сито; 5 стаканов этого сока смешать с ¼ фунта сахара, отертого о лимонную цедру, выжать сок из ½ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом воды и т. д.

Выдать:

6-8 яблок, корицы, ½ лимона, ½-1 стакан сахара. 1 стакан картофельной муки. Подать отдельно сахар и сливки.

984) Кисель из крыжовника

Выжать сок из крыжовника, развести его водой так, чтобы было всего 6 стаканов, положить цедру с ½ лимона, от ¼ до ½ фунта сахара, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодного сока, и т. д. Чтобы кисель был вкуснее, можно влить столового белого вина.

Выдать:

2-3 стакана сока № 1415. Цедру с ½ лимона. ½ или 1 стакан столового вина. 1 стакан сахара, 1 стакан картофельной просеянной муки.

985) Кисель клюквенный

1 фунт клюквы или барбариса истолочь в деревянной ступке, развести водой, процедить, выжать, или ягоды раз вскипятить в воде с куском корицы и цедрой с ½ лимона, раздавить ягоды ложкой, процедить, выжать; взять этого сока 5 стаканов, всыпать сахара, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодной воды и т. д.

Выдать:

2 стакана клюквы или барбариса, т. е. 1 фунт. Корицу, цедру с ½ лимона. ½-1 стакан сахара. 1 стакана картофельной просеянной муки. Подать отдельно сахар и сливки.

986) Кисель молочный

Обварить 20 штук горького миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стаканов горячего молока или сливок, накрыть крышкой, дать постоять так 1 час, процедить сквозь салфетку, всыпать сахара, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодного молока, и т. д.

Выдать:

6 стаканов молока или сливок. 20 штук горького миндаля. ½-¾ стакана сахара. 1 стакан картофельной просеянной муки.

987) Кисель из малины, красной или черной смородины, из вишен, из слив

Ягоды налить водой, вскипятить, растереть ложкой, процедить, взять этого сока 5 стаканов, всыпать ¼ или ½ фунта сахара, отертого о лимонную цедру, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодной воды, и т. д.

Выдать:

2½ стакана очищенной смородины, т. е. 1 фунт. Или 4–5 стаканов малины. ½-1 стакан сахара, 1 стакан картофельной просеянной муки. Лимонной цедры. Подать отдельно сахар и сливки.

988) Кисель шоколадный

¼ фунта шоколада натереть на терке, смешать с ¾ стакана картофельной муки, развести 1 стаканом холодного молока. Вскипятить 5 стаканов молока с куском ванили и ¼ фунта сахара, влить приготовленную муку с шоколадом, и т. д.

Выдать:

¼ фунта шоколада. ¾ стакана картофельной муки. 6 стаканов молока, ½ стакана сахара, (ванили). Подать отдельно сахар и сливки.

989) Кисель миндальный (Постный)

½ фунта сладкого и 10 штук горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложке холодной воды, развести 5 стаканов воды, процедить сквозь салфетку, оставшийся на ней миндаль еще раз истолочь, подливая приготовленного уже миндального молока, процедить вторично, смешать с сахаром, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодной воды, и т. д.

Выдать:

½ фунта сладкого миндаля, т. е. 1½ стакана, 10 штук горького. ½-1 стакан сахара, 1 стакан картофельной просеянной муки. Подать отдельно сахар или какой-нибудь сироп.

Оставшийся миндаль смешать с сахаром, нафаршировать им струцель или блинчики, или приготовить пирожное.

990) Кисель жидкий горячий и кисель из кваса

Взять 2 стакана клюквы, смородины или прочих ягод, приготовить из них 6–7 стаканов сока, всыпать от ½ до 1 стакана сахара, смотря по кислоте ягод, корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать ½ стакана картофельной муки, разведенной 1 стаканом воды, размешать хорошенько, подавать горячим.

991) Кисель из кваса

Вскипятить 5 стаканов домашнего хлебного кваса № 1448 с сахаром, корицей, а кто хочет и лимонной цедрой, влить картофельную муку, разведенную шестым стаканом кваса, далее поступить как сказано в примечании.

Выдать:

2 бутылки кваса, т. е. 6 стаканов. ¼ фунта сахара, 1 стакан картофельной муки. (Лимонной цедры).

3) КОМПОТЫ

Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9 до 12 увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13 до 18 > > 2 >

992) Компот из яблок

6-12 яблок очистить, нашпиговать гвоздиками, разделить большое яблоко на 4 части, среднее на две, а маленькое оставить цельным, вырезать середину, сварить их в жидком сиропе с гвоздикой и с куском корицы. Когда яблоки уварятся (но чтобы не разварились), откинуть их на сито; сироп же процедить, положить в него остальной сахар, ½-1 стакан французского вина, цедру и сок с ½ лимона, уварить до 1 или 2 стаканов, смотря по желанию, облить им сложенные на блюдо или в салатник яблоки, подавать холодным. Этот компот подается иногда к жаркому и тогда он не должен быть очень сладок.

Выдать:

6-12 яблок.

½ фунта, т. е. 1½ стакана сахара кусками, не более, а кто не любит очень сладко, то сахара достаточно ¼ фунта.

18-20 штук гвоздики, корицы с вершок. ½-1 стакан белого французского вина, ½ лимона.

993) Компот из груш

Приготовляется точно так же, как компот из яблок № 992, но не кладется вина и гвоздики, а вместо них кусок ванили.

Выдать:

12-18 груш. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. ½ лимона, ванили с вершок или корицы.

994) Компот из апельсинов

Апельсины очистить от обеих кожиц, разделить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, пересыпать ложкой мелкого сахара, облить ложкой или двумя рома, поставить в холодное место, пока сахар не обратится в сироп, несколько раз облить апельсины образовавшимся этим сиропом.

Остальной сахар развести водой, положить нашинкованной цедры с ½ апельсина, 10 штук гвоздики, уварить до 1 или 2 стаканов, смотря по желанию, остудить, облить апельсины.

Выдать:

6 апельсинов, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. 1–2 ложки рома, 10 штук гвоздики.

995) Компот из яблок и чернослива

Яблоки очистить, разрезать на части, нашпиговать гвоздиками, сварить в воде до мягкости с куском корицы и сахаром, откинуть на решето, сложить на блюдо. Сварить отдельно перемытый чернослив, вынуть дуршлаговой ложкой, обложить на блюде яблоки. В сироп же прибавить сахар, уварить, процедить, облить компот.

Вместо корицы и гвоздики положить лимонной или апельсинной цедры.

Выдать:

6 яблок, 9-10 штук гвоздики, кусок корицы. Или цедры лимонной или апельсинной. ½ фунта, т. е. 1¼ стакана чернослива. ¾-1½ стакана сахара кусками.

996) Компот из апельсинов и чернослива

Приготовляется точно так же, как компот из апельсинов, прибавить только ½ фунта чернослива, который всыпать в кипяток, раз вскипятить, откинуть на решето, сложить на блюдо вместе с апельсинами, облить сиропом.

Выдать:

3-4 апельсина, 1–2 ложки рома. ½ фунта, т. е. 1¼ стакана чернослива.

На сироп: ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, не более. 10 штук гвоздики, цедры апельсинной.

997) Компот из слив

Не совсем зрелые сливы надрезать, вынуть косточки, опустить в кипяток, чтобы кожица полопалась, откинуть их на решето, снять верхнюю кожицу, опустить их в кипящий сироп, приготовленный из ½ фунта сахара, 4 стаканов воды, 10–20 штук гвоздики и куска корицы или ванили. Когда сливы уварятся,

выбрать их дуршлаговой ложкой на блюдо, сироп же процедить, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить сливы.

Если сливы зрелые, то дать им только раз вскипеть; снять с них кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленным холодным сиропом из сахара, гвоздики, корицы или ванили. С белых слив и ренклодов кожица не снимается.

Выдать:

Слив 40–60. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, не более. 10–12 штук гвоздики. Корицы или ванили.

998) Компот из крыжовника

Очищенный не совсем зрелый крыжовник вскипятить в воде раз, другой, откинуть на решето. Приготовить сироп, положить в него остывший крыжовник, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

Выдать:

2 фунта, т. е. 4–5 стаканов крыжовника. ½ фунта сахара. В сироп можно положить с ½ вершка ванили.

999) Компот из дыни

Зрелую дыню очистить, нарезать кусочками, сложить на блюдо; приготовить сироп из ½ фунта сахара и 1½ стаканов воды, горячим облить дыню. Когда остынет, подавать.

1000) Компот из ягод

Взять разных ягод, как-то: малины, крыжовника, красной и черной смородины так, чтобы всего было 3 фунта, очистить, сложить в салатник; сварить сироп из ½ фунта сахара и 1½ или 2 стаканов воды, горячим облить ягоды, поставить в холодное место; когда остынет, подавать.

Выдать:

1 фунт, т. е. стакана 3 малины. 1 фунт, т. е. стакана 2½ крыжовника. ½ фунта, т. е. 1¼ стакана черной смородины. ½ фунта, т. е. 1¼ стакана очищенной красной смородины. ½ фунта, т. е. 1½ стакана сахара кусками.

1001) Другим манером:

ягоды сполоснуть, осушить на салфетке, сложить в салатник, залить холодным сиропом, сваренным из ½ фунта сахара, стаканов 2 воды и рюмки мараскина или какого-нибудь другого вина, размешать осторожно, подавать.

1002) Компот из разностей

Сушеные груши, яблоки, чернослив, шепталу и винные ягоды перемыть хорошенько, сварить; изюм и коринку сварить отдельно и наконец свежие яблоки очистить, вырезать середину, варить сперва в воде, а потом прибавить сахара; когда будут готовы, вынуть их, в сироп же положить остальной сахар, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 или до 2 стаканов, смотря по желанию, процедить; уложить на блюдо в виде высокой горки сушеные яблоки, груши, чернослив и изюм, осыпать сверху коринкой и вишнями, вынутыми из варенья, обложить кругом свежими вареными яблоками, перекладывая их пополам разрезанными винными ягодами, облить остывшим сиропом, в котором для вкуса сварить лимонную или апельсинную мелко нашинкованную цедру; можно влить ½ рюмки хереса.

Выдать:

3 яблока, 8 винных ягод, 8 груш, 9 сушеных яблок. 2–3 ложки сушеных вишен. 18 штук чернослива, штук 6 шепталы. ½ стакана изюма, ¼ стакана коринки. Ложку вишен — ягод из варенья.

⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана мелкого сахара; апельсинную или лимонную цедру (½ рюмки хереса).

1003) Компот из сушеных фруктов

1½ фунта чернослива, груш, яблок или шепталы, или всего понемногу перемыть в теплой воде, сложить в кастрюлю, положить кусок корицы, сахара, налить водой, сварить до мягкости; когда будут готовы, сложить в салатник, сироп же процедить сквозь салфетку, прибавить цедру с ½ лимона, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить компотом.

Выдать:

1½ фунта сушеных фруктов, ¼-½ фунта сахара. Корицы или цедры лимонной.

1004) Компот из винограда

6 стаканов очищенного от веточек крымского винограда очистить от верхней кожицы, сложить на блюдо, залить холодным сиропом, сваренным из ½ фунта сахара и 1 стакана мараскина.

1005) Компот из вишен и груш

1 фунт вишен очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сироп из ½ фунта сахара и 2 стаканов воды, вскипятить, всыпать очищенные вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сок стечет, сложить вишни на блюдо, поставить в холодное место. В сироп же положить все косточки, из которых 5-10 штук истолочь, уварить до надлежащей густоты, процедить, остудить, залить вишни.

6-9 груш очистить от кожицы, разрезать каждую на 2 или на 4 части, вынуть семечки, сварить до мягкости в сиропе из 2 стаканов воды и ¼ фунта сахара; потом вынуть груши дуршлаговой ложкой, обложить ими на блюде вишни, сироп же процедить, уварить до густоты, остудить, облить груши.

Выдать:

1 фунт, т. е. стакана 3 вишен, 6–9 груш. ½ фунта сахара, т. е. 1½ стакана сахара кусками.

И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

Примечание. Пропорция назначена на 6–8 человек.
От 9 до 12 увеличить пропорцию в 1½ раза.
От 13 до 18 > > 2 >

1006) Молочный заварной крем миндальный

6-8 штук горького, ½ стакана сладкого миндаля очистить, истолочь, развести 3 стаканами цельного молока, процедить, выжать, всыпать сахар. Разбить 3 желтка и 3 яйца, смешать с миндальным молоком, процедить сквозь сито, влить в продолговатый салатник или в чашечки, поставить в довольно горячую печь или варить на пару. Когда молоко погустеет, так, что можно будет разрезать его ножом, тотчас вынуть из печи, поставить в холодное место; подать отдельно сахар и корицу, или подать горячим.

Выдать:

3 стакана цельного молока, 3 яйца, 3 желтка. ½ стакана сладкого, 6–8 штук горького миндаля. ½ стакана сахара, корицу и сахар.

1007) Молочный заварной крем кофейный

½ стакана самого крепкого кофе смешать с 2½ стаканами цельного кипяченного или сырого молока или сливок, с ⅔ стакана сахара, 3 желтками, 3 яйцами, процедить, влить в салатник, вставить в не слишком горячую печь, смотреть, чтобы не перепеклось, потому что в таком случае отскочит вода.

Выдать:

¾ стакана молотого кофе. 2½ стакана молока или сливок. ⅔ стакана сахара, 3 яйца и 3 желтка.

1008) Молочный заварной крем с запахом кофе

½ стакана горячего, только что изжаренного кофе всыпать в 3 стакана горячих сливок или молока, накрыть плотно крышкой. Через час процедить, вбить 3 желтка, 3 яйца, всыпать ¼ фунта сахара, процедить в салатник или маленькие чашечки, вставить в

не слишком горячую печь, или варить на пару.

1009) Молочный заварной крем шоколадный

½ плитки шоколада, натертого на терке, и ½ стакана сахара всыпать в 2 стакана цельного молока, раз вскипятить; когда остынет, вбить 3 желтка, 3 яйца, смешать, процедить в салатник или чашечки, вставить в печь или варить на пару; смотреть, чтобы не переварилось.

1010) Молочный заварной крем холодный

а) 3 стакана сырого цельного молока, 6–7 яиц, ½ стакана сахара, немного истолченной корицы или ванили, или цедры лимонной размешать, процедить, влить в форму, накрыть плотно крышкой, вставить в кастрюлю с кипятком, варить от 20 до 25 минут, подливая воды, чтобы ни на минуту не переставало кипеть ключом. Попробовать, если массу можно разрезать ножом, значит готова, тотчас вынуть из воды, с формой вынесть в холодное место, перед отпуском выложить на блюдо, облить сливками, или молочным соусом № 222, или сбитой с сахаром сметаной.

Выдать:

3 стакана молока, 6–7 яиц. ½ стакана сахара, корицы, или ванили, или лимонной цедры. (¼ стакана сметаны и 5–6 кусков сахара). Или соус № 222, или сливки.

б) Или просто взять 5 цельных яиц и 1½ бутылки молока, т. е. 4½ стакана, размешать хорошенько, влить в каменную плошку; поставить в печь за ½ часа до обеда.

1011) Варенец или греческое молоко и простокваша

4 бутылки цельного молока влить в широкую кринку, поставить в печь перед угольями, чтобы исподволь кипело. Когда образовавшаяся сверху пенка подрумянится, опустить ее ложкой на дно и так поступить с несколькими подобными пенками. Потом отставить, остудить немного, положить ½ или 1 стакан сметаны, поставить в теплое место, чтобы скисло. Потом остудить, подавать с сахаром.

Простоквашу приготовляют наскоро следующим образом: бутылки 3–4 цельного молока, несколько ложек свежей сметаны размешать, поставить в теплое место на сутки; когда погустеет,

остудить, подавать с сахаром и мелко истолченным черным сушеным хлебом.

1012) Аркас (Пропорция на 10 человек)

Простоквашу, сметану, яйца разбить хорошенько, влить молоко, всыпать вымытого и вытертого изюма, немножко соли, размешать как можно лучше, вскипятить мешая, чтобы молоко свернулось. Слить в салфетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахар, размешать, потом салфетку перевязать и повесить в погребе, чтобы остыло. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить сбитыми сливками или сбитой сметаной с сахаром и корицей.

Выдать:

1 гарнец, т. е. 12 стаканов молока. 1½ стакана простокваши. 1 стакан сметаны, 1 стакан изюма. 8 яиц, ¼ стакана сахара. 1¼ стакана самых густых сливок или сметаны. ¼ стакана сахара. Корицы или ванили.

1013) Масло по-английски

3 стакана самой густой свежей сметаны сбить метелкой на льду. Когда начнет густеть, всыпать сахар и немного толченой ванили, или какого-нибудь масла для запаха, или розовой воды, размешать, сложить в салфетку, перевязать, повесить на ночь в погреб. На другой день выложить на блюдо, облить соусом из сливок с желтками и сахаром.

Выдать:

3 стакана сметаны, т. е. почти 2 фунта. ¼ или ½ стакана сахара. Ванили, или розовой воды, или какого-нибудь масла. На соус № 222.

ОТДЕЛЕНИЕ XV
ТОРТЫ

Примечание. Главные правила при печении тортов и прочих пирожных следующие:

1) Если в состав пирожного входит растопленное масло, то надобно его поставить на плиту на самый малый огонь; когда пена поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху, процедить осторожно сквозь сито, чтобы соль и прочие мелочные частицы остались на дне, тогда масло это начать мешать в одну сторону в холодном месте, на снегу или на льду, пока не побелеет.

Если же масло употребляется не растопленное, в таком случае надобно взять как на слоеное тесто самого лучшего свежего масла, вымочить его в воде со льдом, выжать досуха в салфетке, потом начать мешать лопаткой в холодном месте, пока не обратится совсем в белую массу.

2) Желтки с сахаром растереть отдельно добела, потом смешать с маслом, потом всыпать муку и мешать столько, чтобы мука только размешалась. Если в тесто входит пена из белков, то лучше всего, вкладывая пену, сыпать понемногу муку, осторожно мешая сверху вниз, тотчас переложить в форму и вставить в печь.

3) Сахар должен быть самый хороший, самый мелкий, просеянный сквозь шелковое сито.

4) Мука для тортов и пирожных должна быть крупичатая, самого высшего сорта и сухая.

5) Яйца должны быть самые свежие и полные.

6) Если торт печется в жестяной форме, то надо форму намазать маслом и обсыпать слегка мукой и сухарями.

Если в бумажной форме, то бумагу мазать маслом тогда только, если тесто приготовлено на сбитых белках и без масла, наливать половину формы, т. е. не до самого верха, чтобы тесто могло подняться.

7) Миндаль надо сперва обварить кипятком, очистить, вытереть и толочь в ступке, смачивая водой или белком, чтобы миндаль не замаслился.

8) Самое главное в печении пирожного, разумеется, печь; о степени тепла можно узнать следующим образом: когда печь истопится, выместь ее, через несколько минут положить на середину печи лист бумаги; если она тотчас пожелтеет и сгорит, значит, что печка еще горяча; если же этот лист бумаги понемногу будет свертываться и желтеть, тогда можно смело

садить пирожное в печку.

9) Ставить в печь надо с большой осторожностью, чтобы не задеть за что-нибудь и не переставлять с места на место, потому что от сотрясения тесто может опасть, и тогда пирожное не удастся.

10) Чтобы узнать, готово ли пирожное, надобно воткнуть соломку или самую тоненькую лучинку; если к ней тесто не пристанет, значит, торт готов.

11) Чтобы пирожное, а в особенности торт имел красивый вид, надобно его оглазировать; если торт простой, оглазировать его, осыпать разноцветным маком и подсушить в печи; или оглазировать, вставить в печь минут на 10, потом украсить глазурью, выпуская ее из бумажной трубочки разными узорами, в пустые же места положить цукат, разные фрукты, варенье и проч.

Или совсем не глазировать, а украсить меринго́й из 2 сбитых белков и ⅛ фунта сахара или миндальной или фисташковой массой № 1112, а именно: сладкого миндаля ⅓ стакана, 1/6 стакана фисташек, ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, ⅓ ложки воды померанцевых цветов, немного ванили, 4–5 сбитых белков размешать, покрыть торт, в пустые же места положить фрукты, варенье желе и проч.

12) Торт на 5 человек должен быть, как обыкновенно, круглый, иметь почти 5 вершков в диаметре, т. е. форму для него сделать бумажную круглую из ½ листа бумаги; пришить кругом рант из бумаги пальца в два-три вышиной.

13) В описании тортов пропорция назначена полная, т. е. из нее выйдет торт на 18 и даже 24 человека. Выдача же назначена на 6 человек, следовательно, на 12 человек увеличить в 2, на 18 человек в 3 раза.

1014) Глазурь апельсинная и лимонная (Прозрачная)

На торт на 6 человек

Взять ¼ фунта сахара, стереть им цедру с 1 апельсина, выжать сок из апельсина ¾ столовой ложки, всыпать немного лимонной соли и мешать в фарфоровой ступке, пока масса не погустеет, покрыть ею торт, подсушить, украсить вареньем, фруктами и проч.

Точно также приготовляется глазурь лимонная, т. е. стереть цедру с лимона и на ¼ фунта сахара выжать лимонного сока ¾ ложки.

На тройную пропорцию торта, т. е. на 18 человек, на глазурь выдать в 2 раза более, т. е. ½ фунта сахара и проч.

1015) Глазурь померанцевая

Взять ¼ фунта сахара, стереть им цедру с 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать ⅛ чайной ложки корицы, ⅛ чайной ложки мускатного ореха, 1 зерно толченого кардамона, развести ¾ ложки красного вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкой в одну сторону, пока масса не погустеет, чем долее, тем лучше.

1016) Глазурь кофейная

¼ фунта очень мелкого сахара, т. е. ½ стакана, лимонной соли в ½ зерна гороха, развести ¾ ложки крепкого кофе и т. д.

1017) Глазурь из мараскина (Прозрачная)

¼ фунта очень мелкого сахара, ¾ ложки мараскина, лимонной соли величиной в 2 зерна гороха.

1018) Глазурь из розовой воды (Прозрачная)

¼ фунта сахара, ¾ ложки розовой воды, немного лимонной соли.

1019) Глазурь из фисташек (Зеленая)

⅛ фунта очищенных фисташек истолочь мелко, прибавить ¼ фунта сахара, ¾ ложки воды померанцевых цветов, лимонной соли. Чтобы глазурь имела темный зеленый цвет, надобно взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить в кипяток одни листочки, варить, не накрывая крышкой, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре в глазурь.

1020) Глазурь из белого вина (Прозрачная)

¼ фунта мелкого сахара, т. е. ½ стакана, сок из ¼ лимона или лимонной соли, или 3–4 капли ренского уксуса, ½ ложки белого вина или сотерна, растереть.

1021) Глазурь шафранного цвета

3-5 капель шафранного настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, ¼ фунта сахара, ⅔ столовой ложки рома, растереть.

1022) Глазурь с ромом

¼ фунта самого мелкого сахара, ¾ ложки рома, сок из ½ лимона или лимонной соли величиной в ½ зерна гороха, или 3–4 капли ренского уксуса.

1023) Глазурь белая

¼ фунта самого мелкого, сквозь шелковое ситечко просеянного сахара, ½ белка, сок из ½ лимона, тереть ложкой, пока не побелеет и не погустеет.

1024) Глазурь розовая

В белую глазурь № 1023 влить капли 2–3 кошенили или клюквенного сока.

1025) Глазурь шоколадная

⅓ стакана сахара, ½ белка, ложку тертого шоколада, сок из ¼ лимона.

1026) Глазурь прозрачная с померанцевой водой

¼ фунта, т. е. ½ стакана очень мелко истолченного и просеянного сахара, ¾ ложки воды померанцевых цветов, лимонной соли величиной в 2 зерна гороха.

1027) Глазурь для узоров

¼ фунта сахара, т. е. ½ стакан, ½ белка, несколько капель лимонного сока мешать, пока не побелеет и не погустеет. Тогда

свернуть из писчей бумаги трубочку, наполнить ее этой массой, обрезать у трубочки самый кончик так, чтобы отверстие было толщиной в шнурок, взять по желанию рисунок, на манер которого выдавить из трубочки означенную глазурь, которая тотчас же начнет засыхать; посте этого надобно положить в оставшиеся пустые места фрукты, ягоды, цукат и проч.

1028) Разные массы для перекладки тортов. Миндальная масса

1½ фунта сладкого миндаля, ¼ фунта горького очистить, нашинковать, истолочь очень-очень мелко, подливая 7 белков и подсыпая 1 фунт мелкого сахара; переложить потом все это в кастрюльку, поставить на плиту, мешая, чтобы не пригорело, варить, пока не закипит; потом остудить и переложить в форму, сделанную из чистой бумаги, вставить в летнюю печь, чтобы высохло. Вынув из печи, выложить на решето, смазать белком дно, чтобы отстала бумага. Переложить этой массой торт бисквитный № 1088 и шоколадный № 1089, смазав их сверх того вареньем, а именно положить на блюдо торт шоколадный, смазать густым вареньем, или пюре яблочным, вишневым, положить миндальную массу, прижать ее слегка, смазать опять вареньем, положить торт бисквитный, оглазировать, убрать сверху глазурью, вареньем и проч.

Выдать:

1½ фунта сладкого миндаля, ¼ фунта горького. 1 фунт сахара, 7 белков.

1029) Масса из мака

2 фунта мака серого обварить кипятком, откинуть на сито, когда вода стечет, растереть его в каменной чашке; положить ½ фунта сладкого и 20 штук горького мелко истолченного миндаля, 1 фунт сахара, проварить, остудить, переложить ею торт бисквитный № 1088 и проч.

Выдать:

2 фунта сырого мака. ½ фунта или 1½ стакана сладкого миндаля. 20 шт. горького. 1 фунт сахара.

На 6 человек выдать ⅓.

1030) Яблочная масса

На 6 человек:

3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смешать с ¼ стакана сахара, проварить до густоты, остудить.

1031) Померанцевый мармелад

На 6 человек:

2 сладких яблока, середину 1 померанца разрезать, налить немного водой, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахара ¼ фунта, уварить до густоты.

1032) Абрикосный мармелад

На 6 человек:

6 абрикосов сложить в кастрюлю с ¼ фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварится, протереть сквозь сито.

1033) Слоеный сладкий русский пирог (Скоромный или постный)

Взять 1 стакан, т. е. 6 яиц, разбить их в деревянной чашке, влить 3 стакана сладкой воды, т. е. с распущенным в ней ⅓ фунта сахара, 1 рюмку водки, ½ чайной ложечки соли, размешать все хорошенько, всыпать понемногу 4½ фунта просеянной крупичатой муки, выбивать скалкой как можно лучше, пока тесто не станет отставать от скалки.

Тогда переложить тесто на стол, на который всыпать ½ фунта оставшейся муки, разрезать тесто на 60 частей, скатать из них слегка булочки; потом из каждой булочки раскатать скалкой, подсыпая муки, лепешечку величиной в блюдечко; сложить эти лепешечки одна на другую, пересыпая хорошенько мукой, чтобы не слиплись.

Большое круглое блюдо намазать растопленным маслом тряпочкой или перышком, взять одну лепешечку, растянуть ее в руках, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потом середину, растягивая тесто на сжатых кулаках так, чтобы тесто не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этот пласт маслом тряпочкой, положить на него другой растянутый пласт, смазать его маслом и т. д.

Положить таким образом 25 пластов; на двадцать пятый намазать варенья без лишнего сока с фунт или немного более,

загнуть к верху края последнего пласта, чтобы не стекло варенье (этот пласт должен быть без малейшей дырочки); и потом на это варенье положить еще таких же 35 пластов, смазывая каждый маслом и натягивая под края блюда.

Срезать лишнее тесто под краями блюда (из этого теста можно сделать крендельки), смазать маслом, вставить в не слишком горячую печь, на полчаса, чтобы пирог испекся. Подавая, можно еще подровнять края острым ножом, посыпать сахаром.

Пирог этот можно сделать вечером, поставить его в холодное место, на другой день испечь.

Пирог этот может стоять более месяца в холодном месте; подавая, надобно только подогреть его.

Выдать на большой пирог:

5 фунтов муки, 6 яиц. ⅔ чайной ложечки соли. ⅔ фунта сахара, 1 рюмку водки. Масла растопленного 1½ стакана, т. е. около 1 фунта. 1 фунт варенья, т. е. 1½ стакана, не менее.

На 6 или 8 человек приготовить пирог из половины назначенной пропорции, сделать всего 45 пластов, из них 20 положить под варенье, а 25 на варенье, натягивать на фаянсовую тарелку.

Масла в тесто ни капли не кладется, а только смазываются пласты.

Точно также приготовляется постный пирог; не класть только яиц, а вместо яиц прибавить 1 стакан воды на большую пропорцию, а ½ стакана на маленький пирог, и вместо скоромного взять макового или подсолнечного масла.

1034) Торт миндальный

1 фунт очищенного сладкого миндаля мелко истолочь в ступке, прибавляя понемногу воды; переложить в каменную чашку; 1 фунт мелкого сахара, 6 лотов свежего несоленого масла, цедру с ½ лимона, мешать хорошенько, вбивая по одному 13 желтков. Большую половину этой массы сложить в форму, покрыть вареньем без сока, смородиной или барбарисом; из остального теста сделать на торт решетку, кругом обложить узеньким рантом, посыпать не очень мелким сахаром, испечь в летней печи; эту решетку можно покрыть белой глазурью.

Выдать на торт на 6 человек:

½ фунта миндаля, т. е. 1½ стакана. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан, 1 стакан варенья. 3 лота масла, т. е. около 1 ложки. Цедру с ¼ лимона, 6½ желтков. На глазурь отдельно.

1035) Торт венский миндальный

1 фунт свежего несоленого масла поставить в холодное место или в холодную воду, мешать веселочкой добела, всыпать 1 фунт мелкого сахара, потом 1 фунт сладкого и штук 20 горького мелко истолченного миндаля, вбить наконец 6 яиц, подсыпая понемногу 1 фунт муки. Мешать не переставая целый час, вырезать 6 кружков бумаги, намазать приготовленную массу ножом, сложить на лист, вставить в летнюю печь. Когда испекутся, намазать каждый кружок вареньем (всего стакана 2½), сложить один на другой, верхний же кружок оглазировать, вставить в печь на несколько минут.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла. ⅓ фунта сахара мелкого, т. е. ⅔ стакана. 1/6 фунта миндаля, т. е. 1 стакан, 6 штук горького ⅓ фунта муки, т. е. 1 стакан. 2 яйца, ¾-1½ стакана варенья. На глазурь отдельно.

Вырезать 2–3 кружка величиной в ½ листа бумаги.

1036) Торт венский

¾ фунта самого лучшего растопленного масла мешать добела, обложить чашку льдом; вбить по одному 12 яиц, не переставая мешать, всыпать понемногу 1 фунт сахара, потом также понемногу 1 фунт муки. Разлить эту массу в несколько бумажных форм, вставить в печь, но чтобы нисколько не подрумянились. Вынув из печи, переложить вареньем, сложить один кружок на другой, убрать глазурью, дать подсохнуть, убрать вареньем и проч.

Выдать на 6 человек:

⅜ фунта масла, 6 яиц. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. ½ фунта муки, т. е. 1½ стакана. Цедру с ½ лимона. ¾ стакана варенья. ½ ложки масла. На глазурь и уборку.

1037) Торт миндальный серый

8 сваренных крутых желтков растереть хорошенько, всыпать 1 фунт мелко изрубленного неочищенного миндаля, 1 фунт мелкого сахара, 3 яйца, ¼ фунта свежего несоленого масла, сок из 1 лимона, немного цедры лимонной, 2 ложки сухой просеянной муки, немного корицы, размешать хорошенько, перелить в форму, намазанную маслом. Когда испечется, оглазировать.

Выдать на 6 человек:

4 желтка. ½ фунта миндаля, т. е. 1½ стакана. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. 1½ яйца, ⅛ фунта свежего масла. Цедру и сок из ¼ лимона. 1 ложку муки, ½ ложки масла. На глазурь.

1038) Торт полу-миндальный

1 фунт свежего масла растереть добела, 1¼ фунта мелкого сахара и 8 желтков мешать отдельно, пока желтки не побелеют; тогда смешать с маслом, всыпать ½ фунта мелко изрубленного сладкого, 10–12 штук горького миндаля, 1 фунт муки, пену из 8 белков, размешать осторожно, сложить в форму, вставить в печь.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла, 3 яйца. ⅛ фунта сладкого миндаля, т. е. ½ стакана. 4–5 штук горького миндаля. ⅓ фунта муки, т. е. 1 стакан. На глазурь и проч.

1039) Торт миндальный с картофельной мукой

¾ стакана сахара и 12 желтков мешать добела, всыпать ¾ стакана сладкого и 6–8 штук горького мелко изрубленного миндаля, немного лимонной цедры, ¾ стакана картофельной муки, 12 сбитых белков, размешать, перелить в форму, намазанную маслом, вставить в летнюю печь, оглазировать.

Выдать на 6 человек:

⅜ стакана сахара, 6 яиц. ⅜ стакана сладкого, 3–4 штуки горького миндаля. Лимонной цедры, ⅜ стакана картофельной муки, ½ ложки масла. На глазурь.

1040) Торт рассыпчатый

5 желтков ¼ фунта сахара растереть добела, положить 2 стакана муки, ¼ фунта добела растертого масла, лимонной цедры или штук 12 горького миндаля, ложку рома, вымесить хорошенько, раскатать на столе, переложить на сковороду, обложить рантом из теста, смазать яйцом, испечь, а потом уже покрыть ягодами, яблоками или вареньем.

Выдать:

5 яиц, ½ стакана сахара. Цедры лимонной или горького миндаля. 2 стакана муки, ¼ фунта масла, ложку рома.

1041) Торт песочный (Sand-Torte)

¾ фунта свежего несоленого масла растереть добела; 8 желтков и ¾ фунта мелкого сахара также, потом смешать вместе, всыпать ¾ фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и наконец 8 взбитых белков; переложить в форму, намазанную маслом, и в печь, а потом оглазировать.

Выдать на 6 человек:

⅜ фунта масла, 4 яйца. ⅜ фунта сахара, т. е. ¾ стакана. ⅜ фунта муки, т. е. 1⅛ стакана. ½ рюмки рома, лимонной цедры, ½ ложки масла. На глазурь.

1042) Торт песочный из другой пропорции

1 фунт растопленного масла тереть в каменной чашке на льду добела, всыпать 1 фунт сахара и вбивать по одному 10 цельных яиц, когда масса побелеет и погустеет, влить 5 капель бергамотного масла и всыпать 1 фунт муки.

Выдать на 6 человек:

⅛ фунта масла, 3⅓ яйца. ⅛ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. ½ фунта муки, т. е. 1 стакан. 2 капли бергамотного масла, не более. На глазурь и уборку.

1043) Торт жирный

1 фунт растопленного масла тереть добела; 10 желтков и ¾ фунта сахара растереть добела также, смешать, всыпать 1 фунт сухой муки и наконец положить 10 взбитых белков; испечь два кружка; вынув из печи, сложить их вместе, переложить каким-нибудь вареньем, оглазировать.

Выдать на 6 человек на два кружка:

⅛ фунта масла, 3⅓ яйца. ¼ фунта сахара, т. е. ½ стакана. ⅓ фунта муки, т. е. 1 стакан. ¾ стакана, т. е. ½ фунта варенья. На глазурь.

1044) Торт английский

1 фунт свежего несоленого масла тереть добела, всыпать 1 фунт сахара, не переставая мешать, сыпать понемногу 1¼ фунта муки и наконец вбить 8 яиц, прибавить 10–12 штук горького миндаля или лимонной цедры для запаха, мешать как можно

долее. Намазать этим тестом 2 кружка, вставить в летнюю печь. Когда будут готовы, намазать 1 кружок густым клюквенным сиропом, прикрыть другим кружком, сверху также покрыть таким же клюквенным сиропом, вставить в печь минут на 10.

Из этого же теста можно сделать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать ножом на железный лист, посыпанный мукой, вставить в летнюю печь. Когда вполовину пирожное будет готово, не снимая его с листа, нарезать квадратиками, и опять в печь, когда испекутся, намазать мармеладом или клюквенным сиропом, сложить попарно, покрыть глазурью.

Выдать на 6 человек на два кружка:

⅓ фунта масла. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. 5/12 фунта муки, т. е. почти 1½ стакана. 2⅔ яйца. 5–6 шт. горького миндаля. Или лимонной цедры. ½ стакана клюквенного сока и ½ стакана мелкого сахара. На глазурь.

1045) Торт сливочный

Сбить пену из 8-10 белков, всыпать в нее 1 фунт мелкого просеянного сахара, размешать осторожно. Вырезать несколько кружков из бумаги, свернуть кусок бумаги в трубочку, влить в нее взбитые белки, отрезать острый конец у трубочки и выпускать из нее сбитые белки по краям кружков в виде гирлянды, а один кружок покрыть весь взбитыми белками в ½ пальца толщиной; вставить все это в летнюю печь; когда высохнут, вынуть, снять осторожно кружки, сложить их один на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками следующими: 4 стакана самых густых сливок сбить венчиком на льду, всыпать ½ фунта сахара с ванилью, сверху прикрыть цельным кружком из испекшихся белков, убрать также взбитыми белками с сахаром, выпуская их из бумажной трубочки красивыми узорами; пустые же места убрать фруктами, желеем и проч.

Выдать на 6 человек:

4-5 белков. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. 1⅓ стакана густых сливок. ⅓ стакана сахара и ванили. 2 белка и ⅛ фунта сахара. Фрукты, желе и проч.

1046) Торт сливочный другим манером

⅜ фунта несоленого масла тереть добела; отдельно мешать добела 12 желтков с ¼ фунта сахара, отертого о цедру 1 лимона;

потом смешать с маслом, всыпать ½ фунта очищенного и с ложкой розовой воды истолченного сладкого миндаля, 6 ложек густых сливок, мешать все это с ½ часа; можно прибавить с ¼ стакана вымытой и досуха вытертой коринки и наконец 4 взбитые белка. Испечь кружок с рантом из рассыпчатого теста или торт английский, наполнить его этой массой, вставить в печь.

Выдать на 6 человек:

⅛ фунта масла, 4 желтка. 1/6 фунта, т. е. ½ стакана миндаля. ⅓ ложки розовой воды. Цедру с ⅓ лимона. 1 ложку коринки, 1⅓ белка. 1/12 фунта сахара, т. е. куска 3. 2 ложки густых сливок. На рассыпчатое тесто № 1040.

Или на торт английский выдать половину назначенной там пропорции на 6 человек.

1047) Английский свадебный пирог

1 фунт масла тереть добела; ½ фунта сахара, ⅔ фунта яиц растереть также добела, смешать с маслом (яйца надо свесить вместе со скорлупой). Потом всыпать ⅓ фунта мелко истолченного миндаля, 1⅓ фунта коринки, которую сперва чисто перебрать, вымыть и вытереть досуха; 1 золотник мускатного ореха, 1 золотник толченой гвоздики, 1 золотник корицы и немного имбиря, размешать все это как можно лучше, подсыпая ⅔ фунта муки, потом влить ½ стакана малаги и ½ стакана французского вина. Взять тогда маленькое сито, вырезать волосяную сетку, поставить его на железный лист, на бумагу, намазанную маслом, положить в него приготовленное тесто, вставить в печь.

Выдать на 6 человек:

½ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ⅓ фунта яиц, т. е. 3 яйца средней величины. 1/6 фунта, т. е. ½ стакана миндаля. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана коринки. ½ золотника, т. е. 1 самый маленький мускатный орех. ½ золотника гвоздики, т. е. штук 35. ½ золотника корицы, т. е. 1 чайную ложечку. Немного имбиря. ⅓ фунта, т. е. 1 стакан муки. ¼ стакана малаги, ¼ стакана красного вина. ½ ложки масла намазать форму.

1048) Торт итальянский бисквитный

21 желток и 1 фунт сахара мешать, пока не побелеет; сбить пену из 21 белка, осторожно смешать с желтками, подсыпая понемногу, сея сквозь сито, около ½ фунта муки; размешав таким

образом, разлить в 3 бумажные формы, поставить в довольно жаркую печь после хлебов; вынув из печи, дать им остынуть на решетах, сняв с них осторожно бумагу; потом сложить их осторожно один на другой, намазать вареньем черной или красной смородины, или каким-нибудь мармеладом, или массой миндальной, или из мака № 1029, сверху оглазировать, убрать фруктами, желеем и проч.

Выдать на 6 человек на два кружка:

7 яиц, ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. Около 1/6 фунта, т. е. около ½ стакана муки. ¾ стакана варенья. На глазурь.

1049) Торт шоколадный

1 фунт миндаля вымыть, вытереть, высушить, мелко истолочь вместе с кожицей, сложить в каменную чашку; 24 желтка, ¾ фунта сахара растереть добела, смешать с миндалем, всыпать 1 фунт хорошего тертого шоколада, 1½ золотника, т. е. 3 чайные ложечки корицы и 12 взбитых белков, размешать осторожно, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, оглазировать.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта, т. е. 1 стакан миндаля. 8 желтков, 4 белка, ⅓ фунта шоколада. ½ золотника, т. е. 1 чайную ложечку корицы или ванили. ½ ложки масла. На глазурь.

1050) Торт шоколадный другим манером

12 желтков, ¾ стакана сахара тереть добела, всыпать немного корицы, лимонной цедры, ¾ стакана тертого шоколада, 2 ложки очень мелко истолченного и просеянного сушеного ржаного хлеба и наконец пену из 12 белков, размешать, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, потом оглазировать.

Выдать на 6 человек:

3 яйца, ⅜ стакана сахара. Корицы, ⅜ стакана шоколада. 1 ложку мелких ржаных сухарей. ½ ложки масла. На глазурь.

1051) Торт шоколадный третьим манером

1 фунт сахара и 24 желтка тереть добела, всыпать ⅜ фунта тертого шоколада, ½ фунта мелко истолченных и просеянных ржаных сухарей, ¼ фунта крупичатой муки и наконец пену из 12 белков, размешать, переложить в форму, намазанную маслом,

испечь, оглазировать, убрать вареньем; этот торт не скоро черствеет.

Выдать на 6 человек:

½ фунта сахара, 8 желтков, 4 белка. ⅛ фунта шоколада, т. е. ½ плитки. 1/6 фунта ржаных сухарей. 1/12 фунта крупичатой муки, т. е. ¼ стакана. ½ ложки масла. На глазурь и уборку.

1052) Торт венский

¾ фунта несоленого растопленного масла мешать добела; вбить по одному 6 яиц, всыпать ¾ фунта сахара, потом 1 фунт муки, немного мускатного цвета и лимонного масла 7–8 капель; размешать, испечь в форме, оглазировать.

Выдать на 6 человек:

⅜ фунта масла, 3 яйца. ⅜ фунта сахара, т. е. ¾ стакана. ½ фунта муки, т. е. ½ стакана. Мускатного цвета, 3–4 капли лимонного масла. На глазурь.

1053) Торт из ржаного хлеба

30 желтков, 1 фунт сахара, 1½ золотника, т. е. 3 чайные ложечки корицы, 1½ золотника бадьяна, ¾ золотника, т. е. штук 50 гвоздики, растереть как можно лучше, потом всыпать ¾ стакана чистого ржаного, высушенного, мелко истолченного и просеянного хлеба, ⅓ стакана крупичатой муки. Все это мешать в одну сторону целый час, потом положить 30 взбитых белков, разлить в бумажные формы, намазанные несоленым маслом и обсыпанные ржаными сухарями, вставить в печь после хлебов, потом сложить их, перекладывая вареньем или мармеладом, оглазировать.

Выдать на 6 человек:

10 яиц, ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. ½ золотника, т. е. 1 чайную ложку корицы. ½ золотника бадьяна. ¼ золотника, т. е. штук 16 гвоздики. ¼ стакана муки из ржаного хлеба. ⅛ стакана крупичатой муки. ¾ стакана варенья или мармелада. На глазурь.

1054) Такой же хлебный торт из другой только пропорции

На 6 человек: 6 желтков и ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара, отертого о цедру ¼ лимона, растереть добела; ¼ фунта, т. е. ¾ стакана на терке натертого миндаля, 3 толченые гвоздики, ¼

золотника толченого кардамона, мелко истолченной высушенной апельсинной корки с 1/6 апельсина, немного мелко изрубленного цуката, ¼ фунта просеянной муки из сушеного ржаного хлеба и наконец 6 взбитых белков.

1055) Торт лимонный

6 лимонов сварить в воде до мягкости так, чтобы легко можно было проколоть их соломкой, смотреть, чтобы однакож не разварились и чтобы не вышел из них сок.

Вынув из воды, завернуть их в несколько раз сложенную салфетку; когда остынут, вынуть семечки, растереть лимоны в каменной чашке в гладкую массу, всыпать 4 стакана сахара и вбить по одному 36 желтков, мешать, пока все не побелеет, протереть сквозь сито, опять мешать, положить 36 взбитых белков, слегка размешать, влить в бумажную форму, намазанную маслом, вставить в летнюю печь, чтобы торт не высох и не зарумянился; когда остынет, сложить кружки один на другой, перекладывая вареньем или мармеладом. Эти два торта, лимонный и торт из ржаного хлеба № 1053, или 1054, подаются иногда разом, т. е. кружки торта хлебного перекладываются кружками торта лимонного, смазывая каждый вареньем или мармеладом.

Выдать на 6 человек на один кружок:

1 большой лимон. ⅔ стакана сахара, 6 яиц. ½ ложки масла намазать форму. (На глазурь и уборку торта).

1056) Пирог сладкий с яблоками, вареньем или свежими ягодами

Приготовить тесто на дрожжах; 6–9 яблок очистить, мелко нарезать, поджарить слегка с ½ стакана сахара и немного корицы и ложкой масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочет, обваренной коринки, тушить все это, пока масса не погустеет. Когда тесто поднимется, раскатать тонкий кружок, положить наверх приготовленные яблоки, обложить кругом узким рантом из теста, покрыть решеткой из того же теста, смазать яйцом и в печь. Или вместо яблок покрыть тесто вареньем или свежими ягодами, посыпать их сахаром. Подать отдельно сахар. Такой пирог делается также из сдобного или слоеного теста.

Выдать на 6 человек:

6-9 яблок.

(Лимонной цедры, ¼ стакана коринки), ½ стакана сахара, корицы, ½ ложки масла, (1–2 рюмки вина).

Или 1 фунт, т. е. около 3 стаканов свежих ягод и ½ стакана сахара.

На тесто на дрожжах: ¾ стакана молока, 1–2 ложки дрожжей. 1 фунт, т. е. 3 стакана муки. ¼ фунта масла, 2–3 желтка. ⅛ стакана сахара, корицы или зерна 3–4 толченого кардамона. 1 яйцо смазать тесто.

Или на тесто сдобное № 581. Или на слоеное № 580.

1057) Другим способом

Или приготовить тесто следующее на 6 человек: 1½ яйца, 2 желтка, ⅜ стакана сливок, 1½ ложки дрожжей, немного соли и ⅝ фунта муки, вымесить как можно лучше, дать подняться.

Между тем взять ⅜ фунта сливочного масла, вымыть его в холодной воде, выжать в салфетке досуха. Раскатать лепешку теста, положить на него лепешку масла, накрыть ее краями теста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать, повторить это раза 3–4; последний раз раскатать тесто толщиной в мизинец, раскатать 2 кружка; положить на один кружок вишневого варенья без лишнего сока, накрыть другим кружком, сверху убрать рантом из того же теста и решеточкой, дать подняться, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь.

1058) Торт Евгения

8 яиц, 4 желтка, 1½ фунта сахара мешать, пока не побелеет, всыпать 22 лота картофельной муки, 4 лота мелко нарезанного цуката, 6 лотов очищенных от верхней кожицы фисташек, ½ фунта сладкого миндаля. Половину всего этого очень мелко изрубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смешать все вместе как можно лучше, испечь два тонкие кружка, сложить, переложив их вареньем, оглазировать.

Выдать на 6 человек:

4 яйца, 2 желтка. ¾ фунта сахара, т. е. 1½ стакана. 11 лотов картофельной муки. 2 лота цуката, 3 лота фисташек. ¼ фунта сладкого миндаля, т. е. ¾ стакана. ¼ стакана варенья. На глазурь.

1059) Торт тирольский

¾ фунта масла тереть добела, смешать с ¾ фунта сахара, отертого о лимонную цедру, и ¾ фунта муки. Раскатать тесто в палец толщиной, вырезать большой кружок, намазать вареньем или мармеладом; из остального теста вырезать разные фигуры, как-то: листья, цветы и проч., уложить на торт, смазать яйцом, испечь. Когда торт будет готов, вырезанные фигуры намазать слегка водой, посыпать крупно истолченным сахаром, вставить в печь минут на 5.

Выдать на 6 человек:

¼ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ¼ фунта муки, т. е. ¾ стакана. Лимонной цедры. 1 яйцо, 2 ложки крупно истолченного сахара.

1060) Торт ульмский

¼ фунта изюма, ¼ фунта коринки перебрать, вымыть, сварить в 1 стакане вина. Взять между тем ½ фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложек сметаны, ⅜ стакана сахара, немного корицы, 1 фунт муки, замесить, дать подняться, намазать форму маслом, положить в нее кружок теста толщиной в тупую сторону ножа, посыпать отваренным изюмом, нашинкованным миндалем, мелким сахаром и корицей. Наверх положить небольшие венчики из теста, кругом рант, дать подняться. Потом смазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром; испечь в не слишком горячей печи, убрать вареньем.

Выдать на 6 человек:

¼ стакана изюма, ¼ стакана коринки. ⅓ стакана вина, ¼ стакана миндаля. Корицы и ⅛ стакана сахара. 1/6 фунта масла, 1 яйца, 1 желток. ¾ ложки дрожжей, 1⅔ ложки сметаны. ⅓ фунта, т. е. 1 стакан муки. ¼ стакана сахара. 1 яйцо смазать тесто. 1 ложку сахара, варенья и проч.

1061) Торт дрезденский пирамидальный

Взять 12 яиц, свесить их, и сколько они будут весить со скорлупой, по столько взять муки, масла и сахара, т. е. если будут весить 1½ фунта, то и масла 1½ фунта, 1½ фунта муки и 1½ фунта сахара.

Вымытое и досуха вытертое масло тереть добела, прибавляя понемногу сахара, яйца, немного мускатного ореха и корицы, наконец всыпать муку, мешать до гладкости. Вырезать из бумаги несколько кружков, 6–8 или 10, один менее другого, на каждый

кружок намазать этой массы, в палец толщиной, испечь в не слишком горячей печи. Когда будут готовы, намазать каждый кружок вареньем, исключая самого маленького кружка, сложить один на другой так, чтобы самый маленький был, разумеется, наверху. Убрать торт разноцветной глазурью, на самый верх положить цветок или фрукты, сделанные из марципана, т. е. из миндального теста.

Выдать на 6 человек:

4 яйца, т. е. ½ фунта. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. ½ фунта масла. ½ фунта муки, т. е. 1½ стакана. Мускатного ореха, корицы. На глазурь и прочие украшения. Варенья стакана 1½.

1062) Торт из мака

1 фунт мака намочить с вечера в воде, а если надобно скоро, то обварить его кипятком, накрыть, пусть постоит так час, перемыть в нескольких водах, откинуть на сито, выжать досуха, переложить в каменную чашку, тереть как можно долее, вбивая 30 желтков; всыпать 1 фунт сахара, влить 3¾ стакана сливок, 15–20 штук толченого миндаля, 1 фунт картофельной муки, размешать до гладкости, положить 18 взбитых белков, размешать осторожно, сложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, и в печь.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта мака, 10 желтков. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. 1¼ стакана сливок. 5–6 штук горького миндаля. ⅓ фунта, т. е. ¾ стакана картофельной муки. ½ ложки масла, 2 сухаря.

1063) Торт со специями

1 фунт очищенного миндаля мелко истолочь, выложить на стол, положить в него ¾ фунта мелкого сахара, 1½ золотника корицы, немного апельсинной и лимонной истолченной цедры, ½ фунта самой лучшей муки, 6 сбитых белков, размешать все это как можно лучше. Взять ¾ этого приготовленного теста, раскатать, положить ряд его в тортовую форму, намазанную воском, смазать каким-нибудь мармеладом или вареньем; из остального теста сделать кругом рант, а на середину звезду; испечь не в жаркой печи, потом звезду покрыть цветной глазурью; когда глазурь обсохнет, убрать вареньем и прочее.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта миндаля, т. е. 1 стакан. ¼ фунта сахара, т. е. ½

стакана. ½ золотника корицы, т. е. 1 чайную ложку. Апельсинной и лимонной цедры. 1/6 фунта муки, т. е. ½ стакана. 2 белка. ¾ стакана мармелада. Белого воска. На глазурь и уборку.

1064) Торт обыкновенный

1 фунт несоленого масла растереть добела; 1 фунт сахара растереть с 8 желтками, смешать с маслом, положить 8 сбитых белков, подсыпая 1 фунт муки. Испечь два кружка, сложить их, перекладывая вареньем или мармеладом, оглазировать или убрать сбитыми сливками, а именно: 1½ стакана самых густых сливок сбить в густую пену, всыпать с ¼ фунта или немного менее сахара, немного ванили или лимонной цедры; в пустые места положить варенья, подавать.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. Почти 3 яйца. ⅓ фунта, т. е. 1 стакан муки. ¾ стакана варенья или мармелада. ½ стакана сливок, куска 2–3 сахара. Ванили или цедры лимонной. (Фрукты, варенье и проч.).

1065) Торт сухой

Взять 1 фунт муки, 1 фунт сахара, ¼ фунта масла, 4 яйца, цедру с 2 лимонов, смешать все это, вымесить хорошенько, разделить на две части, раскатать два кружка в палец толщиной, испечь, сложить их, перекладывая вареньем или мармеладом, оглазировать, осыпать разноцветным маком, вставить в печь минут на 10.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта муки, т. е. 1 стакан. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. 1/12 фунта масла, 1⅓ яйца. Цедру с ⅔ лимона, ¾ стакана варенья. На глазурь и прочие украшения.

1066) Торт из рассыпчатого теста со свежими ягодами

Приготовить тесто № 1040, раскатать, сложить в бумажную форму, положить наверх 3 стакана крыжовника не совсем зрелого, который сперва очистить, обварить кипятком, остудить, выложить на решето, потом уложить на торт, посыпав ½ стаканом мелкого сахара и немного корицы, вставить в печь, подать горячим. Или 3 стакана чисто перебранной малины, земляники,

смородины или вишен сполоснуть в холодной воде, откинуть на сито; когда обсохнут, смешать с сахаром, корицей, сложить на торт и в печь, обложив кругом рантом из того же теста, или торт испечь прежде, а потом уже наложить ягоды и опять в печь.

1067) Торт из рассыпчатого теста с черносливом

Испечь очень тонкий кружок с рантом из рассыпчатого теста № 1040.

1 фунт чернослива обварить кипятком, накрыть, откинуть на решето, вынуть косточки, а чернослив мелко изрубить; сварить густой сироп из 1 фунта сахара и ¾ стакана вина, всыпать 1 фунт очищенного, не слишком мелко истолченного миндаля, чернослив, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мешать, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смешать с 6 взбитыми белками, сложить на испеченный кружок рассыпчатого теста, вставить в летнюю печь. Вынув, остудить, оглазировать, убрать желеем, фруктами и проч.

Выдать на 6 человек:

Около 1 стакан чернослива, т. е. ⅓ фунта. 1 стакан миндаля, т. е. ⅓ фунта. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. ¼ стакана вина, корицы и гвоздики. 2 белка, цедру лимонную.

На тесто: ¼ фунта масла, ½ стакана сахара. 2 стакана муки, 5 желтков, ложку рома. (На глазурь и уборку).

1068) Торт из вишен

½ фунта несоленого масла растереть добела, всыпать ½ фунта мелкого сахара, вбить 2 желтка, 8 яиц и ½ фунта мелкого изрубленного миндаля.

Мешать все это до гладкости в продолжение ½ часа, потом положить мелко изрубленную цедру с 1 лимона, ложечку корицы, ½ фунта истолченных и просеянных сухарей или ½ фунта французской булки, намоченной в молоке и выжатой, и наконец стакан или более вишен (варенья) без сока. Размешать все это, вымазать тортовую форму маслом, осыпать сухарями, наполнить приготовленной массой, вставить в печь.

Выдать на 6 человек:

¼ фунта масла. ¼ фунта сахара, т. е. ½ стакана. 4 яйца, 1 желток. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана миндаля. ¼ фунта сухарей или булки. 1 стакан или более вишен без сока. ½ ложки масла, 2–3

сухаря.

1069) Торт из грецких орехов

1 фунт свежих очищенных грецких орехов истолочь в ступке с 2 белками, переложить в каменную чашку, всыпать 1 фунт сахара, мешать добела, вбивая по одному 18 желтков, наконец положить 18 взбитых белков, всыпая понемногу 1 стакан муки. Испечь в двух формах, сложить вместе, переложив их ореховой массой следующей: 6 лотов очищенного миндаля, 6 лотов очищенных грецких орехов, ½ фунта сахара, истолочь все как можно мельче, вбить 3–4 желтка, 1 белок, переложить в кастрюльку, мешать, пока не погустеет, остудить. Торт убрать прозрачной глазурью, а потом вареньем.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта грецких орехов. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. 6 яиц, ⅓ стакана муки, ⅓ стакана миндаля. ⅓ стакана грецких очищенных орехов. ⅓ стакана сахара, 1 яйцо. На глазурь.

1070) Торт миндальный

1½ фунта сладкого, в том числе немного горького миндаля очистить, мелко истолочь; 15 желтков мешать добела с 1½ фунта сахара, потом мешать вместе с миндалем и наконец положить пену из 15 белков, размешать, сложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную мукой, или в маленькие формочки, вставить в печь на 1 час, потом оглазировать.

Выдать на 6 человек:

½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля. 5 яиц, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. ½ ложки масла, 1 ложку муки. На глазурь. Торт миндальный из другой пропорции: ½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля. В том числе ⅛ часть горького. 7½ желтков. ½ фунта сахара, т. е. 1 стакан. Цедру с ¼ лимона, 7½ взбитых белков. ½ ложки масла. 1 ложку муки намазать и обсыпать форму. На глазурь.

1071) Миндальный бисквитный торт

⅞ фунта сладкого, ⅛ фунта горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь с 1 яйцом, всыпать 1 фунт сахара, мешать лопаткой, прибавляя по одному 24 желтка, положить

цедру с 1 лимона и наконец 16 взбитых белков, подсыпая понемногу ¼ фунта крупичатой или картофельной муки, сложить в бумажную форму, намазанную маслом, или в маленькие формочки, испечь; вынув из печи, сложить на решето, чтобы остыло, потом переложить осторожно на блюдо, потом оглазировать глазурью с водой из померанцевых цветов, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта миндаля, т. е. 1 стакан, в том числе штук 8-10 горького.

⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. Цедру с ⅓ лимона, 8 желтков, 4 белка. 1/12 фунта муки, т. е. ¼ стакана. ½ ложки масла, ½ ложки муки. На глазурь № 1026.

1072) Миндальные бисквиты другим манером

Приготовить точно также, как сказано в № 1071, но только из следующей пропорции на 6 человек.

Выдать:

1 стакан миндаля. 1 стакан желтков, т. е. штук 12. 1 стакан сахара. ⅓ стакана картофельной муки и оставшиеся взбитые белки.

1073) Торт кофейный

Приготовить рассыпчатого теста № 1040, сделать из него донышко и рант в 1½ пальца вышиной. Когда испечется, наполнить следующим кремом: в 1½ стакана самого крепкого кофе положить 10 желтков, растертых добела с ⅜ фунта мелкого сахара, влить все это в кастрюлю, поставить на огонь, взбивать метелкой на легком огне; когда погустеет, снять с огня, не переставая взбивать, пока не остынет; тогда 3 белка взбить в крепкую пену, смешать с приготовленной массой, подсыпая понемногу 1½ золотника картофельной муки. Вставить в легкую печь; когда испечется, покрыть глазурью кофейной № 1016, убрать по желанию.

Выдать:

На тесто: ⅓ фунта масла, ½ стакана сахара. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки. 1 яйцо.

На крем: 1/6 стакана молотого кофе. 3⅓ желтка. ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара. 1 белок. ½ золотника, т. е. ¾ чайной ложечки картофельной муки. На глазурь кофейную № 1016.

1074) Торт с апельсинным кремом

Испечь донышко с рантом из рассыпчатого теста № 1040, наполнить его следующим кремом: ¼ фунта сахара отереть о цедру 2 апельсинов, мелко истолочь, выжать сок из этих апельсинов, процеживая сквозь сито, взять 8 желтков, 3 яйца, ¾ стакана вина сотерна или вейндеграфа, размешать все вместе, поставить на плиту, бить венчиком на малом огне; когда погустеет, отставить, не переставая сбивать, пока не остынет; тогда прибавить к этому 3 белка, взбитых в самую густую пену, перемешать, наполнить донышко пирога, поставить ненадолго в печь, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелким сахаром, украсить фруктами и подавать.

Выдать:

На тесто: ⅓ фунта масла, ½ стакана сахара. Муки 2 стакана, 5 желтков, ложку рома.

На крем: 1/6 стакана сахара, ⅔ апельсина. ⅔ яйца, 2⅔ желтка. ¼ стакана сотерна или вейндеграфа. ½ ложки сахара, фрукты и проч.

1075) Торт китайский

1 фунт сливочного масла растереть добела, прибавляя по одному 8 яиц и 8 желтков, потом всыпать ¼ фунта очищенного, натертого сладкого миндаля, 1 фунт сахара, 12 сваренных крутых желтков, протереть сквозь сито, цедру с 2 лимонов, ¼ лота корицы, ½ фунта муки. Все это смешать как можно лучше, испечь на бумаге пять круглых донышек, потом сложить эти кружки один на другой, перекладывая следующим кремом: 1½ стакана сметаны, ½ стакана сахара, растертого добела с 8 желтками, немного корицы, цедру с 1 лимона, смешать все это, поставить в кастрюле на плиту и взбивать венчиком, пока не погустеет, тогда снять с огня, переложить этим кремом кружки, покрыть глазурью шафранной № 1021, украсить фруктами и пр.

Выдать на 6 человек на два кружка:

⅓ фунта сливочного масла. 2⅔ яйца, 2⅔ желтка. ¼ стакан миндаля, ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. 4 желтка круто сваренные. ½ чайной ложечки корицы, цедру с ⅔ лимона. 1/6 фунта, т. е. ½ стакана муки.

На крем: ½ стакана сметаны, кусков 6 сахара, 3⅔ желтка. Корицы, цедры с ⅓ лимона. На глазурь шафранную № 1021 и на уборку.

1076) Торт венский

1 фунт растопленного масла остудить, мешая добела; 36 желтков растереть добела с 1 фунтом сахара, смешать с маслом, всыпать ¼ фунта очищенного горького миндаля, мелко истолченного с ложкой молока; цедру с 1 лимона, 3 золотника корицы, ½ фунта картофельной и ½ фунта крупичатой муки. Перемешать все хорошенько, взбить крепкую пену из 36 белков, смешать с приготовленной массой, намазать ею от 3 до 7 бумажных форм, испечь в довольно жаркой печке; когда остынут, сложить кружки один на другой, перекладывая вареньем, обрезать ровно края, сглазировать глазурью прозрачной лимонной № 1014, убрать глазурью белой № 1027, положить на оставшиеся пустые места фрукты, желе и проч.

Выдать на 6 человек на 2–3 кружка:

⅓ фунта масла, 12 яиц. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. 1/12 фунта, т. е. ¼ стакана горького миндаля. ⅓ ложки молока, цедру с ⅓ лимона. 1 золотник корицы, т. е. 1½ чайной ложки. 1/6 фунта, т. е. ½ стакана муки. 1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана картофельной муки. ¾ или 1½ стакана варенья. На глазурь № 1014 и 1027.

1077) Торт рассыпчатый

1 фунт масла тереть добела; ½ фунта сахара растереть добела с 10 желтками, смешать с маслом, всыпать 2 ложки просеянных сухарей, ¾ фунта картофельной муки, цедру с 1 лимона, ⅛ мелко нашинкованной, в сахаре сваренной померанцевой корки и наконец 10 взбитых белков. Размешать, сложить в форму, намазанную маслом, испечь, оглазировать, подсушить.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла. 1/6 фунта сахара, т. е. ⅓ стакана. ⅔ ложки сухарей. ¼ фунта, т. е. около ⅔ стакана картофельной муки. Цедру с ⅓ лимона, 4 золотника померанцевой корки, 3⅓ яйца. На глазурь.

1078) Торт английский

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла, ⅓ фунта сахара. 8 желтков. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки. Цедру с 1 лимона, 4 сбитые белка. На глазурь.

1079) Торт английский с миндалем

1/6 фунта миндаля, т. е. ½ стакана, ⅓ фунта масла. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. ⅓ фунта, т. е. 1 стакан муки. 8 желтков, цедру с 1 лимона. ½ чайной ложечки корицы. 6 взбитых белков. Испечь, покрыть глазурью из флер-д'оранж.

1080) Торт сливочный

⅓ фунта масла, 4 желтка. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. ⅔ стакана самых густых сливок. 3 сбитые белка. ⅓ стакана картофельной или крупичатой муки.

1081) Торт бисквитный розовый

1 фунт сахара и 12 желтков растереть добела, положить несколько капель кошенили, чтобы тесто было розового цвета, влить 4–6 капель розового масла, положить 12 сбитых белков, подсыпая около ½ фунта картофельной муки, размешать, испечь, покрыть глазурью из розовой воды № 1018, украсить глазурью розовой с кошенилью № 1024.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара, 4 яйца. 1/6 фунта, т. е. около ½ стакана картофельной муки. 1–2 капли розового масла, кошенили. На глазурь № 1018 и 1024.

1082) Торт фисташковый

⅓ фунта сладкого очищенного миндаля и ½ фунта очищенных фисташек мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо; переложить в каменную чашку, растереть их до гладкости; 24 желтка растереть добела с 1 фунтом сахара, смешать с миндалем и фисташками, положить 12 взбитых белков, подсыпая 4 лота картофельной муки, размешать, испечь в бумажной форме два кружка, потом снять с них осторожно бумагу, остудить, сложить, переложив их следующей массой: ½ фунта фисташек обварить кипятком, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2–3 мараскина и ½ фунта сахара, намазать этим испеченный кружок, накрыть другим обрезать ровно края, покрыть глазурью из фисташек № 1019, украсить очищенными цельными фисташками и фруктами.

Выдать на 6 человек на два кружка:

1/6 фунта, т. е. ½ стакана миндаля. 1/6 фунта, т. е. ½ стакана фисташек. ½ яйца. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. 8 желтков, 4 взбитые белка.

4 золотника, т. е. 1/10 стакана картофельной муки, т. е. 1½ ложки ровно с краями.

На фисташковую массу:

½ стакана фисташек. 1–2 ложки мараскина. 1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана сахара. ½ ложки масла намазать форму. ½ ложки муки.

На глазурь из фисташек № 1019. Фрукты и варенье.

1083) Торт рисовый

Испечь два кружка с узким рантом из рассыпчатого теста № 1040; ½ фунта риса разварить в воде, остудить, положить ¼ фунта сливочного масла, ⅔ стакана сливок, 3 яйца, 1 рюмку рома, ¼ фунта сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру с 1 лимона, 6 золотников мелко нарезанной, в сахаре сваренной померанцевой корки; наполнить этим испеченный кружок из теста с рантом, потом покрыть таким же кружком из сырого теста, испечь, потом покрыть глазурью из белого вина.

Выдать на 6 человек:

1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана риса. 1/12 фунта, т. е. ¾ ложки масла. ¼ стакана сливок, 1 яйцо. ⅓ рюмки рома, 3 куска сахара. ⅓ чайной ложки корицы. Цедру с ⅓ лимона. 2 золотника померанцевого цуката.

На рассыпчатое тесто: ⅓ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки. 1 яйцо.

На глазурь из вина № 1020.

1084) Белый торт миндальный

1 фунт мелко истолченного сладкого миндаля, в том числе штук 40 горького, ½ фунта сахара, цедру с 1 лимона, 5 ложек розовой воды размешать хорошенько, положить 16 взбитых белков, переложить в форму, намазанную маслом, вставить в печь.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта, т. е. 1 стакан миндаля, 13 штук горького. 1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана сахара. Цедру с ⅓ лимона, почти 2 ложки розовой воды. 5⅓ белка. ½ ложки масла намазать форму. На глазурь.

1085) Торт венский

1 фунт масла растереть добела; 1 фунт сахара размешать также добела с 6 яйцами, всыпать мускатного ореха, немного кардамона, лимонной цедры, мешать все это с маслом с полчаса, подсыпая 1 фунт муки. Испечь два кружка, намазать тесто на бумагу в ½ пальца толщиной, переложить вареньем, убрать меренгой, а потом фруктами, вареньем, желе и проч.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. 1 яйцо. Почти ⅓ фунта, т. е. 1 стакан муки. Мускатного ореха, кардамона. Лимонной цедры, ¾ стакана мармелада.

На меренгу: 2 белка и ¼ стакана сахара. Фрукты, варенье, желе.

1086) Торт из рисовой муки

9 желтков растереть добела с 1½ стакана сахара, всыпать ¼ фунта мелко истолченного миндаля, кардамона, немного ванили, положить наконец пену из 9 белков, подсыпая понемногу 1 фунт рисовой муки, переложить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сахаром, и в печь.

Выдать на 6 человек:

3 яйца, ½ стакана сахара. ¼ стакана миндаля, кардамона. Ванили, ⅓ фунта рисовой муки. ½ ложки масла и 2–3 куска сахара. На глазурь.

1087) Королевский торт

1 фунт сливочного масла растереть добела, положить 1 фунт мелкого сахара, растертого добела с 18 желтками, цедру с 2 лимонов, ½ или 1 мускатный орех; когда все это хорошо будет смешано, сбить 18 белков в густую пену, положить в тесто, подсыпая понемногу ⅜ фунта картофельной и ⅜ фунта крупичатой муки, перемешать, наполнить форму, испечь, потом оглазировать глазурью из розовой воды.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. Цедру с ⅔ лимона. ⅓ мускатного ореха, 6 яиц. ⅛ фунта, т. е. около ½ стакана муки. ⅛ фунта, т. е. около ⅓ стакана картофельной муки. ½ ложки масла намазать форму. На глазурь № 1018 и уборку.

1088) Торт бисквитный

12 желтков растереть добела со стаканом мелкого сахара, положить цедру с 2 лимонов, всыпать ¾ стакана картофельной муки и ½ стакана пшеничной, размешав все хорошенько, смешать с 12 взбитыми белками, перелить в бумажную форм или жестяную обложенную бумагой, намазанную маслом, и в печь. На 24 человека испечь из этой пропорции один кружок, сложить с тортом № 1089, переложив их миндальной массой № 1028.

Выдать:

12 яиц, ½ фунта сахара. ¾ стакана картофельной муки, ½ стакана пшеничной. Цедру с 2 лимонов.

Выдать на 6 человек половину.

1089) Торт шоколадный

10 желтков растереть добела с ½ фунта сахара, всыпать тертого шоколада ¼ фунта, потом ¾ стакана просеянных ржаных сухарей и ¼ стакана крупичатой муки, мелко истолченной и просеянной корицы и гвоздики, растереть все это хорошенько, положить 10 взбитых белков и в печь.

Выдать:

¼ фунта шоколада. ¾ стакана ржаных сухарей. ¼ стакана крупичатой муки, 10 яиц. Корицы и гвоздики. Выдать на 6 человек половину.

Эти оба торта, № 1088 и 1089, переложить миндальной массой № 1028, смазав их кроме того густым вареньем.

1090) Торт песочный

1 фунт сахара тереть добела с 15 яйцами, вбить по одному 15 желтков, мешать, прибавляя понемногу 1 фунт растопленного холодного масла. Всыпать ½ фунта картофельной и ½ фунта крупичатой сухой просеянной муки, лимонной цедры, размешать как можно лучше, влить в несколько бумажных форм, испечь в не слишком горячей печи. Вынув, сложить один на другой, перекладывая каким-нибудь мармеладом, оглазировать померанцевой глазурью.

Выдать на 6 человек на два кружка:

⅓ фунта масла, ½ фунта сахара. 5 яиц, 5 желтков. 1/6 фунта картофельной муки, т. е. около ⅓ стакана. 1/6 фунта крупичатой муки, т. е. ½ стакана. Лимонной цедры с ½ лимона. ¾ стакана

мармелада. На глазурь.

1091) Торт сливочный

3 стакана густых сливок сбить в крепкую пену; 7 лотов сахара размешать добела с 6 желтками; смешать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванили, положить 6 взбитых белков, подсыпая 1/6 фунта муки, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, вставить в печь.

Выдать на 6 человек:

1½ стакана густых сливок, 3 яйца. 3½ лота, т. е. почти ¼ стакана сахара. 1/12 фунта, т. е. ¼ стакана муки. ½ ложки масла, 2–3 сухаря.

1092) Торт с ромом

1 фунт масла растереть добела, смешать с 6 желтками, растертыми добела с ½ фунта сахара и лимонной цедрой, положить 4 взбитые белка, подсыпая ¾ фунта муки, переложить в форму, намазанную маслом, испечь, выложить на блюдо, остудить; тогда намазать торт ромом и малиновым мармеладом, покрыть глазурью с ромом № 1022.

Выдать на 6 человек:

⅓ фунта масла, 2 желтка, 1⅓ белка. 1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана сахара. Лимонную цедру. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки. ½-¾ стакана мармелада и ложку рома. На глазурь № 1022.

ОТДЕЛЕНИЕ XVI
МАЗУРКИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ

А) МАЗУРКИ

(Пропорция на 6–9 человек)

Примечание. При печении мазурков и прочего пирожного надобно придерживаться тех же правил, которые помещены в примечании о тортах, т. е. масло, желтки и сахар тереть добела и проч.

Мазурек должен иметь вид плоского продолговато-четырехугольного пирога, величиной в ½ или 1 лист бумаги, смотря по пропорции, и в ½ пальца толщиной. Мазурек на 6–9 человек должен быть величиной в пол-листа бумаги, даже немного короче. Можно обложить его кругом узеньким рантом из того же или из другого теста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньем и проч., или просто без глазури, покрывается шинкованным миндалем, коринкой и сахаром. Желая иметь небольшие штучки пирожного, надобно, когда мазурек испечется, но еще не довольно подсохнет, вынуть его из печи, нарезать острым ножом продолговато-четырехугольные кусочки или прочие фигурки, и опять в печь, чтобы подсохли. На большой мазурек увеличить пропорцию в 2 раза.

1093) Мазурек миндальный

½ фунта сладкого миндаля, 1/16 фунта горького, мелко изрубить; ½ фунта масла растереть добела, положить ½ фунта сахара и 3 яйца, смешать все вместе, положить 1–2 ложки сливок и муки так, чтобы можно было замесить не слишком густое тесто; положить на лист, на бумагу, маслом намазанную, и в печь, чтобы испекся и подсох.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкого, 1/16 фунта горького миндаля. ½ фунта масла, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. 3 яйца, 1–2 ложки сливок, муки. Разные украшения.

1094) Мазурек из марципана

½ фунта очищенного сладкого миндаля слегка высушить, истолочь в ступке с 2 белками, всыпать ⅜ или ½ фунта сахара, толочь все вместе. Потом сложить в кастрюльку, влить столько белков, чтобы размешанная масса не была слишком жидка, поставить на горячие уголья и мешать, пока масса не сделается

горячей. Отставить, выложить на бумагу, обсыпанную сахаром, свернуть и держать так, пока не остынет. Тогда вынуть из бумаги, раскатать плоский пирог на ½ листе бумаги, подсыпая сахара, обрезать ровно края, обрезки опять раскатать, нарезать полосками, обложить ими кругом мазурек, переложить на железный лист, вставить в печь и не вынимать, пока не сделается золотистого цвета, вынуть, оглазировать, подсушить, убрать вареньем, фруктами и проч.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля. ⅜ фунта, т. е. ¾ стакана сахара, 3–4 белка. На глазурь и прочие украшения.

1095) Мазурек миндальный

½ фунта сладкого и 1/16 фунта горького миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя белка, положить ½ фунта вареных крутых желтков, ½ фунта сахара, ½ яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножом на железный лист, намазанный маслом и посыпанный мукой, испечь.

Выдать:

½ фунта желтков, т. е. 11–12. ½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкого. 1/16 фунта, т. е. 1/5 стакана горького миндаля. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, ½ яйца. ½ ложки масла, ½ ложки муки. На глазурь и прочие украшения.

1096) Мазурек миндальный иначе

½ фунта миндаля сладкого, 10 штук горького очистить, истолочь с 2 белкам; сложить в каменную чашку, размешать хорошенько с ½ фунта сахара, 2 желтками и 5 сбитыми белками, намазать на бумагу в ½ пальца толщиной, вставить в печь.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкого миндаля, 10 штук горького. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, 2 желтка, 7 белков. ½ ложки масла, ½ ложки муки.

1097) Мазурек из вареных желтков

10 сваренных желтков растереть до гладкости, подливая холодного растопленного масла ⅜ стакана, ½ стакана сахара, цедру с ½ лимона, ¾ стакана муки, прибавить 1–2 сырых яйца,

все это мешать с час времени; на железный лист положить ½ листа бумаги, намазать его маслом, а сверху тестом, вставить в печь после хлебов, потом оглазировать и украсить.

Выдать:

10 желтков, ½ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара. Цедру с 1 лимона, ¾ стакана муки. Глазурь и прочие украшения.

1098) Мазурек королевский

½ фунта вымытого и досуха выжатого несоленого масла тереть добела, всыпать ½ фунта муки, вбить по одному 5 яиц, положить ¼ стакана сладкого и 5 штук горького мелко изрубленного миндаля, ½ фунта сахара, мешать все это добела, влить в бумажную крепкую форму, намазанную маслом и осыпанную слегка сухарями, вставить в летнюю печь часа на два, потом оглазировать или посыпать шинкованным миндалем и сахаром, подсушить и украсить.

Выдать:

½ фунта масла. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки, 5 яиц. ¼ стакана сладкого миндаля и 5 штук горького. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. ¼ ложки масла, 1 сухарь. На глазурь и прочие украшения.

1099) Мазурек швейцарский

½ фунта растопленного масла тереть добела, прибавляя ½ фунта сахара, 6 желтков, цедру с ½ лимона, ⅛ фунта картофельной муки, ⅛ фунта крупичатой и наконец пену из 6 белков, размешать, намазать на ½ листа маслом намазанной бумаги. Испечь, оглазировать.

Выдать:

½ фунта растопленного масла. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. 6 яиц, цедру с ½ лимона. ⅛ фунта картофельной муки. ⅛ фунта, т. е. ⅜ стакана крупичатой муки. ½ ложки масла. На глазурь и прочие украшения.

1100) Мазурек с вином

Взять 1 стакан свежей сметаны, ⅓ фунта сахара, ½ стакана вина, 1⅓ яйца, сок и цедру с ⅓ лимона и муки, замесить тесто в холодном месте, раскатать, сложить на железный лист, намазанный маслом, смазать сверху вином, осыпать крупно истолченным сахаром и рубленным миндалем, испечь.

Выдать:

1 стакан сметаны. ⅛ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. ½ стакана вина, 1⅓ яйца, ⅓ лимона. Муки около 2 стаканов. ½ ложки масла, ½ стакана миндаля, 1 ложку сахара. На большой мазурек увеличить пропорцию в 3 раза.

1101) Мазурек лимонный украинский

Стереть теркой цедру с 1 лимона, а самый лимон сварить до мягкости так, чтобы можно было легко проколоть его соломкой, тогда вынуть зерна, лимон растереть, выжать досуха в салфетке, всыпать отертую цедру, ¾ стакана сахара, 6 желтков, мешать с час времени, положить наконец пену из 6 белков, всыпая ⅜ стакана картофельной муки, влить в плоскую продолговатую форму, намазанную маслом, вставить в печь.

Выдать:

1 лимон, ¾ стакана сахара. 6 яиц, ⅜ стакана картофельной муки. ½ ложки масла.

1102) Мазурек из апельсинов

Приготовляется точно также, как мазурек лимонный № 1101.

1103) Мазурек очень вкусный

½ фунта масла тереть добела, не переставая мешать, класть ½ фунта сахара, 6 желтков, ¼ чашки горького и ¼ чашки сладкого толченого миндаля, 6 сбитых белков, и ½ фунта муки, влить в плоскую бумажную форму, намазанную маслом, и в печь.

1104) Мазурек из грецких орехов

⅓ фунта очищенных грецких орехов истолочь мелко с ⅓ фунта сахара; 10 желтков растереть добела, смешать с орехами, положить пену из 5 белков, размешать, влить в бумажную форму, слегка намазанную маслом, вставить в летнюю печь.

Выдать:

⅓ фунта очищенных грецких орехов. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. 10 яиц, ½ ложки масла.

1105) Мазурек из бакалий

1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку цельного сладкого очищенного миндаля, 1 чашку винных мелко нарезанных ягод, цуката и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, муки почти 1 чашку, 3 небольшие яйца, размешать все это хорошенько, намазать в палец толщиной на сложенные в несколько рядов облатки, вставить в летнюю печь, чтобы подсохли. Покрыть глазурью шоколадной № 1025.

1106) Мазурек рассыпчатый

½ фунта масла растереть добела, 8 желтков и ½ фунта сахара растереть добела отдельно, смешать, всыпать ½ фунта муки, мешать с час времени, намазав на железный лист, посыпанный мукой, и вставить в летнюю печь, слегка подрумянить и слегка высушить, потом оглазировать и проч.

Выдать:

½ фунта масла, 8 желтков. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки. На глазурь и прочие украшения.

1107) Мазурек миндальный

6 желтков растереть добела с ½ фунта сахара, положить ½ фунта очищенного рубленного миндаля, пену из 6 белков, размешать, влить в бумажную форму, вставить в летнюю печь, потом оглазировать, подсушить, украсить.

Выдать:

6 яиц, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. ½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля. ½ ложки масла, на глазурь и прочие украшения.

Б) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ

Пропорция назначена на 6 человек.

На 12, 18 и более человек лучше не увеличивать пропорции, а испечь несколько сортов пирожного.

1108) Пирожное английское

¼ фунта несоленого масла тереть добела; прибавлять постепенно, не переставая тереть почти час времени, ¼ фунта сахара, потом 3 желтка, цедру с ½ лимона, вымытой и высушенной коринки, очищенного сладкого толченого миндаля и наконец пену из 3 белков, подсыпая ¼ фунта муки. Влить в бумажную форму, намазанную маслом, величиной в ¼ листа бумаги, и в печь. Когда испечется, разрезать самым острым ножом на 12–14 штучек длиной в 2 вершка и ¾ вершка шириной.

Выдать:

¼ фунта масла, ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. 3 яйца, цедру с ½ лимона. ½ стакана коринки, ¼ стакана миндаля. ¼ фунта, т. е. ¾ стакан муки. ½ ложки масла.

1109) Пирожное английское иначе

Замесить тесто из ¼ фунта свежего масла, ¾ фунта муки, ¼ фунта сахара, 1½ яйца; разделить на 2 части, раскатать, смазать яйцом, посыпать сахаром, испечь. Вынуть из печи, намазать одну часть густым яблочным, вишневым или бергамотным мармеладом, накрыть другой половинкой, разрезать на несколько частей, подавать.

Выдать:

¼ фунта масла. ¾ фунта, т. е. 2¼ стакана муки. 2 яйца, ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ¾-1 стакан мармелада, 1 ложку сахара.

1110) Пирожное (Печеное в высоких формочках)

½ фунта масла несоленого тереть добела, всыпать ¼ фунта сахара, положить 1¼ яйца, ¾ фунта муки, тереть с час времени. Жестяные высокие формочки обложить приготовленной массой, положить в середину варенья без сока, накрыть крышечкой из

того же теста, поставить на железный лист и в печь, чтобы подрумянились и испеклись; когда остынут, выложить на блюдо.

Выдать:

½ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара, 2 яйца. ¾ фунта, т. е. 2¼ стакана муки. 1 стакан варенья без сока.

1111) Пирожное сливочное

Приготовить тесто как на торт английский № 1044, только немного погуще, разделить на 2, но не равные части, обложить большей половинкой теста дно и бока маленьких высоких формочек, испечь; ¾ стакана самых густых сливок сбить в густую пену на льду, всыпать ¾ вершка толченой ванили, ¼ фунта сахара, чайную ложечку просеянной картофельной муки, смешать, наполнить формочки, накрыть крышечкой из оставшегося теста, вставить в летнюю печь на ½ часа.

Выдать:

На тесто:

⅓ фунта масла несоленого. ⅓ фунта сахара, т. е. ⅔ стакана. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки, 2⅔ яйца. 5–6 штук горького миндаля или лимонной цедры. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ¾ стакана сливок, ¾ вершка ванили. Чайную ложку картофельной муки. Или 3 желтка.

Или взять ¾ стакана сливок, 3 желтка, разбитые добела с ¼ фунта сахара, кусок ванили, смешать все это, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, остудить, влить в испеченные формочки, накрыть крышечкой из теста, вставить в печь на полчаса.

1112) Пирожное миндальное с фисташками

Взять сладкого миндаля 1/6 фунта, 6–7 штук горького и 1/12 фунта фисташек, очистить все это, изрубить очень мелко, подливая ½ ложки воды померанцевых цветов и, если надобно, 1 белок, потом всыпать немного порошка ванили, 1/5 фунта сахара, размешать хорошенько, положить взбитые белки (всего белков 7), влить в бумажные формы; когда вполовину будут готовы, разрезать разными фигурками и опять в печь.

1113) Пирожное миндальное

¼ фунта миндаля очистить, истолочь с 1 белком, ¼ фунта муки, ⅛ фунта сахара, цедру с ½ лимона, 3 желтка, размешать все это как можно лучше, раскатать, подсыпая муки, нарезать пирожное какими заблагорассудится фигурками, намазать яйцом, испечь.

Выдать:

¼ фунта, т. е. ¾ стакана миндаля. 1 яйцо, ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара. Цедру с 1½ лимона, 3 желтка, 1½ стакана муки.

1114) Пирожное сливочное

⅜ фунта вымытого холодного масла, как на слоеное тесто, мелко изрубить, ¼ фунта сахара, 10 штук горького истолченного миндаля, ⅝ фунта муки размешать, прибавляя сливок с ⅓ стакана так, чтобы тесто было так густо, чтобы можно было раскатать его толщиной в тупую сторону ножа, вырезать разными фигурками, намазать яйцом, миндалем, сахаром и испечь.

Выдать:

⅜ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. 10 штук горького миндаля. ⅝ фунта, т. е. 2 стакана муки. ⅓ стакана сливок, 1 яйцо. ½ стакана миндаля, 1 ложку сахара.

1115) Пирожное из сметаны

½ стакана растопленного масла тереть добела, положить ½ стакана сахара, растертого с 2 яйцами. ¼ стакана толченого горького миндаля, ½ стакана самой свежей сметаны и муки 2 стакана, растереть как можно лучше, намазать на железный лист ножом очень тонко, смазать яйцом, посыпать миндалем, крупно истолченным сахаром, коринкой и в печь; когда будет вполовину готово, разрезать ножом продолговатыми квадратиками и опять в печь, чтобы подсохли.

Выдать:

½ стакана растопленного масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. 2 яйца, 2 стакана муки. ¼ стакана миндаля горького, ½ стакана сметаны. 1 яйцо, ½ стакана миндаля. ½ стакана коринки, 1 ложку сахара.

1116) Пирожное из сметаны другим манером

2 желтка растереть добела с ½ стакана свежей сметаны, ⅛

фунта сахара и лимонной цедрой; всыпать потом муки так, чтобы тесто не было очень густо, поставить его в холодное место. Потом взять ¼ фунта несоленого масла, раскатать его с тестом как слоеное тесто, вырезать пирожное разными формами, смазать яйцом и из холодного места прямо в горячую печь. Вынув из печи, посыпать сахаром и корицей.

1117) Пирожное сливочное

3 ложки растопленного масла растереть добела, не переставая мешать, прибавлять: 1 яйцо, 1 желток, 6 ложек сливок, 4 куска сахара, 1½ стакана муки, кто хочет, прибавить немного корицы или лимонной цедры, размешать, поставить в холодное место, раскатать тесто толщиной в тупую сторону ножа, переложить на железный лист, намазанный маслом, нарезать, или лучше сказать, назначить ножом продолговатые квадратики, смазать 1 желтком, разбитым с 1 ложкой сливок, посыпать мелко изрубленным миндалем, кипятком обваренной и досуха вытертой коринкой и из холодного места прямо в горячую печь ненадолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли; когда остынут, разломать их осторожно по разрезу.

Или, раскатав тесто, вырезать его разными фигурками, переложить на железный лист, намазанный маслом, намазать сливками, разбитыми с желтком, и из холодного места в горячую печь ненадолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаром и корицей. Выйдет 24 штуки.

Выдать:

3 ложки масла, т. е. 1/9 фунта. 2 яйца, 6 ложек сливок. Лимонной цедры или корицы или миндаля. ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, 1½ стакана муки. 1 ложку сливок. Ложку сахара и корицы, (½ стакана миндаля, ½ стакана коринки).

1118) Пирожное наполеоновское

¼ фунта вымытого масла растереть добела, всыпать ¼ стакана толченого горького миндаля, ⅓ стакана сахара, ½ стакана сметаны, размешать все это как можно лучше, подсыпая около 2½ стакана муки, чтобы тесто можно было раскатать на столе толщиной в тупую сторону ножа, потом вырезать пирожное разными фигурками, намазать яйцом, посыпать миндалем и сахаром, вставить в печь.

1119) Пирожное с маком

Приготовленное тесто № 1117 раскатать тонко, вырезать стаканом, переложить на бумагу, намазанную маслом, покрыть следующей массой: ½ стакана мака обварить кипятком, накрыть, дать постоять так час, слить воду, выжать мак в салфетке досуха, тереть в каменной чашке, всыпать ¼ фунта сахара, корицы, 2 яйца, размешать, намазать сверху пирожное и в печь.

1120) Пирожное столетнее иначе

¼ фунта масла тереть добела, всыпать, не переставая мешать почти час, ½ фунта сахара, цедру с 1 лимона, 6 яиц, ½ фунта картофельной муки, скатать шарики величиной в грецкий орех, испечь.

Выдать:

¼ фунта масла, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. Цедру с 1 лимона, 6 яиц. ½ фунта, т. е. 1¼ стакана картофельной муки.

1121) Пирожное столетнее

⅓ фунта масла вымыть, выжать досуха, тереть добела, всыпать ⅓ фунта сахара, 2 яйца, 1 фунт самой сухой муки, размешать хорошенько, раскатать толщиной в палец, вырезать разными фигурками, как-то звездами, листьями и проч., переложить на лист, намазанный воском, и в печь; вынув из печи, оглазировать, подсушить.

Выдать:

⅓ фунта масла, ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. 2 яйца, 1 фунт, т. е. 3 стакана муки. На глазурь.

1122) Пирожное с ромом

½ стакана несоленого масла растереть добела, ⅜ стакана сахара, 1 яйцо, ¼ рюмки рома, ¼ стакана мелко изрубленного миндаля, муки так, чтобы тесто было не слишком густо, замесить в холодном месте, раскатать довольно тонко, вырезать разными фигурками, смазать яйцом, посыпать сахаром и рубленным миндалем, вставить в летнюю печь.

Выдать:

½ стакана масла, ⅜ стакана сахара. 1 яйцо, ¼ рюмки рома, ¼

стакана миндаля. 1½-2 стакана муки. 1 яйцо, ложку сахара, ¼ стакана миндаля.

1123) Пирожное песочное

⅓ фунта масла тереть добела, положить 1 яйцо, 1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана сахара, 1/6 стакана французского вина и 2 стакана муки, замесить, раскатать тонко, нарезать продолговатыми кусочками, намазать яйцом, вставить в печь.

1124) Пирожное рассыпчатое

¼ фунта масла тереть добела, положить ⅛ фунта сахара, т. е. ¼ стакана, 1 яйцо, ½ рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замесить тесто в холодном месте, раскатать, испечь.

1125) Пирожное трубочки

½ фунта вымытого масла, ½ фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смешать хорошенько, раскатать очень тонко, нарезать довольно большими четырехугольными кусочками, намазать вареньем или мармеладом, сложить каждый кусок втрое, переложить на лист, намазанный маслом, дать подняться, намазать тогда яйцом, испечь.

Выдать:

½ фунта масла. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки. 3 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны. 1 стакан мармелада или варенья без сока.

1126) Пирожное с анисом

⅜ фунта сахара, 4½ яйца бить венчиком на плите, пока не побелеет и не погустеет, отставить, остудить, не переставая бить венчиком, всыпать немного аниса, ⅜ фунта муки, размешать хорошенько, намазать тонко на лист, намазанный маслом, испечь; когда будет готово, разрезать на несколько частей, согнуть слегка каждый кусок в трубочку, подсушить, посыпать сахаром.

Выдать:

⅜ фунта, т. е. ¾ стакана сахара, 5 яиц. ⅜ фунта, т. е. 1⅓ стакана муки. Ложку аниса, ½ ложки масла.

1127) Миндальные стружки

⅜ фунта сладкого миндаля и 5–6 штук горького обварить кипятком, очистить, дать обсохнуть, очень мелко истолочь, всыпать ½ фунта сахара, положить пену из 5½ белков, размешать. Железный лист натереть белым воском и намазать на него тонко миндальную массу, вставить в легкую печь. Вынуть, тотчас разрезать на части и, пока еще горячи, согнуть в трубочки негладкой стороной вверх.

Выдать:

⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана сладкого, 5–6 шт. горького миндаля. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, 6 белков.

1128) Миндальные стружки из другой пропорции

½ фунта очищенного, высушенного, на терке натертого миндаля, ⅜ фунта сахара и 4 взбитые белка размешать, намазать тонко на лист, намазанный воском, испечь так, чтобы едва подрумянились, вынуть, нарезать полосками в 3 пальца шириной, пока горячи, свернуть в трубочку.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля. ⅜ фунта, т. е. ¾ стакана сахара, 4 белка. Белого воска.

1129) Стружки третьим манером

½ фунта сахара, ½ фунта желтков мешать добела, всыпать 1⅛ стакана муки, кардамона, померанцевой корки, 1 ложку растопленного и остывшего масла, ¼ стакана истолченного горького миндаля и пену из оставшихся белков. Железный лист натереть воском, намазать на него тонко тесто, посыпать миндалем, вставить в печь. Вынуть, нарезать длинными узкими полосками, пока горячи, согнуть каждую в трубочку. Держать в банке в теплом месте.

Выдать:

½ фунт, т. е. стакан сахара. ½ фунта желтков, т. е. яиц 10–12. 1⅛ стакана муки. ¼ стакана горького миндаля, кардамона зерен 4–5 шт. Померанцевой корки. 1 ложку растопленного масла. ¼ стакана сладкого миндаля. Кусок белого воска.

1130) Сыр английский

¼ фунта свежего несоленого масла тереть добела, положить ¼ фунта сахара, 8 желтков, ½ большой рюмки рома, ¼ фунта самой лучшей муки, горсть вымытой и высушенной коринки и наконец 8 взбитых белков, размешать, наполнить бумажные или жестяные формочки, намазанные маслом, вставить в горячую печь.

Выдать:

¼ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. 8 яиц, ½ рюмки рома. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки. ¼ стакана коринки. ½ ложки масла.

1131) Бисквиты

6 желтков, 6 чайных ложек сахара тереть добела, положить пену из 6 белков, подсыпая понемногу 6 чайных ложечек картофельной муки.

Разлить в бумажные формы, вставить в летнюю печь.

Выдать:

6 яиц, 6 чайных ложечек сахара. 6 чайных ложечек картофельной муки.

1132) Яблоки в слоеном тесте

Приготовить слоеного теста из ½ фунта масла и ⅔ фунта муки № 149, раскатать очень тонко, нарезать четырехугольными кусками. Яблоки очистить, вынуть зерна; если яблоки большие, то разрезать каждое на 2 или 4 части, положить по кусочку на каждый квадратик, слепить все 4 конца вместе в виде конверта или сложить книжкой, намазать яйцом, но не мазать самых боков, посыпать крупно истолченным сахаром, смешанным с истолченным сухарем, вставить в горячую печь.

Выдать:

½ фунта масла. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана муки. 4–6 яблок, 1 яйцо. ¼ стакана сахара, 1 сухарь.

На 12 человек выдать двойную порцию, на 18 — тройную.

1133) Слоеные пирожки с вареньем или с сабаионом

Приготовить слоеного теста из ½ фунта масла и ⅔ фунта муки № 149; раскатать, вырезать формой или стаканом круглые пирожки, сложить попарно, — нижний кружок цельный, а из

верхнего кружка нужно сперва вырезать середину маленькой выемкой; все это, а также маленькие вырезанные кружки намазать яйцом, вставить в горячую печь.

Когда пирожное будет готово, пустые места наполнить вареньем или мармеладом, или наполнить сабаионом следующим: 2 желтка, сахар и 1 рюмку вина бить венчиком на плите, пока не погустеет, отставить, поставить на лед. Когда застынет, наполнить отверстие в пирожках этим кремом, прикрыть испеченными маленькими кружочками, сверху убрать вареньем или желеем, посыпать сахаром.

Выдать:

½ фунта масла. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана муки. (1 яйцо), ½ стакана варенья. Или 2 желтка. 1 рюмку вина и 3 куска сахара. Ложку сахара, желе.

1134) Пирожное с меринго́й.

¼ фунта несоленого масла, ⅛ фунта сахара тереть добела, всыпать ⅜ фунта муки, положить ½ яйца, размешать все это как можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь, потом остудить, намазать мармеладом, а сверху покрыть сбитой пеной из белков, ¼ фунта сахара и ванили; нарезать острым ножом продолговатые пирожки, посыпать сверху сахаром, просеивая его сквозь муслин, и вставить в печь минут на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

Выдать:

¼ фунта масла. ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара. ⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана муки. 1 яйцо, ¾-1 стакан мармелада. 4 белка, ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. Ванили ¼ чайной ложечки, 1 ложку сахара.

1135) Пышки или пончки венские шоколадные

6 белков, ⅜ фунта сахара мешать добела, положить ⅜ фунта муки и пену из 6 белков, размешать осторожно, выпускать из бумажной трубочки или шприцевой формы небольшие круглые пирожки, посыпать сахаром, испечь; но лучше испечь их в маленьких круглых формочках (1 вершок в диаметре), потому что в таком случае пирожное не расплывается и все кружочки будут одинаковой величины. Вынув из печи, остудить, вынуть середину этих пирожков с левой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками с сахаром (½ стакана сливок, куска 2–4 сахара

и, кто хочет, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть в шоколад, сложить на рашпор и вставить в летнюю печь на несколько минут.

Шоколад же приготовить следующим образом: ⅛ фунта шоколада, ½ фунта сахара, 2 стакана молока раз вскипятить, процедить, опять варить, пока не погустеет, т. е. уварить до 1½ стакана, отставить и бить деревянной ложкой, пока не остынет и не начнет подергиваться тонкой перепонкой. В этом шоколаде обмакивать пончки. Выйдет 13–15 пар.

Выдать:

4 яйца. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки. ½ стакана самых густых сливок. ⅛ или ¼ фунта шоколада, т. е. ½-1 плитку. ½ фунта сахара, 2 стакана молока.

1136) Продолговатое пирожное с кофейным бешемелем

4 ложки растопленного масла, 8 ложек молока вскипятить, всыпать 12 ложек муки ровно с краями, т. е. без верха, размешать до гладкости, потом отставить, остудить, вбить 2 яйца, выбивать тесто лопаткой, пока не станет отставать от кастрюли, выложить на стол и скатать 24 палочки длиной в 2 вершка, подсыпая слегка муки (всего ¼ ложки, не более), сложить на лист, вставить в печь.

2 ложки растопленного масла, ¼ стакана муки поджарить, слегка мешая, развести ½ стакана крепкого кофе, смешанного с 3 ложками сливок и 2 кусками сахара, вскипятить мешая, отставить, остудить. Разрезать каждую штуку пирожного вдоль пополам, намазать каждую половинку приготовленным кофейным бешемелем, сложить попарно. Между тем взять ½ фунта без 2 кусков сахара, развести 1 стаканом крепкого кофе, поставить на плиту в самой маленькой кастрюльке и варить до тех пор, пока сироп не погустеет, т. е. уварить до 1 стакана. Остудить, мешать лопаткой, пока масса не сделается серого цвета, выжать сок из ½ лимона, не переставая мешать. Тогда каждую штуку приготовленного пирожного обмакивать в этой массе, класть на рашпор; когда обсохнут, сложить на блюдо на салфетку, подавать. Это пирожное подается также к какому-нибудь муссу.

Выдать:

¼ фунта масла. 8 ложек молока, т. е. ½ стакана. 1½ стакана муки, 3 полные чайные ложечки молотого кофе. 2 яйца, ½ фунта сахара, сок из ½ лимона, 3 ложки сливок.

1137) Миндальные венчики

½ фунта сладкого миндаля обварить, очистить, вымыть в холодной воде, вытереть досуха, нашинковать каждый миндаль в длину; истолочь ½ фунта сахара, просеять, положить 2 белка, сока из ½ лимона и мешать в каменной чашке добела, как глазурь, потом смешать с этой массой миндаль, сделать из нее венчики, сложить на облатки или на лист, намазанный воском, вставить в легкую печь.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара. 2 белка, сок из ½ лимона. Облатки или кусок воска.

1138) Миндальные венчики другим манером

Нашинковать мелко ⅔ фунта очищенного сладкого миндаля, осушить его, положить 1/6 фунта мелкого сахара, 2 ложки воды померанцевых цветов, пену из двух белков, смешать все вместе, выпускать из жестяной формы колечками на лист, намазанный белым воском, и в печь.

1139) Миндальные лепешечки

½ фунта сладкого миндаля, в том числе 10 зерен горького, обварить, очистить, вытереть досуха, даже слегка высушить в летней печи. Истолочь его, вливая понемногу 1 белок, смешать потом с ½ фунта мелкого сахара и наконец с 2 или 3 сбитыми белками. Из этой массы класть на бумагу продолговато-круглые лепешечки, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую полоску померанцевого или лимонного цуката, испечь в не слишком жаркой печи. Выйдет 24 штуки.

1140) Шоколадное пирожное

¼ фунта мелкого сахара мешать добела с 4 желтками, всыпать ⅛ фунта, т. е. ⅜ стакана очищенного и мелко истолченного миндаля, ⅓ плитки тертого шоколада, ⅛ фунта самой лучшей муки. Положить туда же пену из 1 белка, класть на железный лист, намазанный воском, небольшие круглые лепешечки, вставить в летнюю печь; вынув из печи, можно оглазировать белой глазурью.

1141) Шоколадное пирожное другим манером

¼ фунта тертого шоколада, ¼ фунта сахара, ⅛ фунта сладкого очищенного миндаля мелко истолочь с 1 белком, прибавить 1 ложку воды, смешать все вместе, всыпать ложки 2 мелко истолченных ржаных сухарей и делать небольшие колечки, подсыпая тех же сухарей, втавить в печь; когда подсохнут, покрыть белой глазурью, посыпать разноцветным маком и опять в печь на несколько минут.

Выдать:

¼ фунта шоколада, ¼ фунта сахара. ⅛ фунта, т. е. ⅜ стакана миндаля. 1 белок, ⅔ стакана ржаных сухарей.

На глазурь: ¼ фунта сахара, 1 белок, сок из ½ лимона. ⅛ стакана разноцветного мака.

1142) Петишу заварное

⅔ стакана растопленного масла, 1⅓ стакана воды вскипятить, всыпать тотчас же 2 стакана муки, мешать на плите; когда тесто начнет отставать от кастрюли, отставить, размешать до гладкости, остудить, вбить по одному 6 яиц. Железный лист намазать немного маслом, посыпать мукой, выпустить тесто разными фигурками шприцевой формой, посыпать полной ложкой сахара и в печь. Выйдет 24 большие пышки. Подаются в обеду вместо пирожного; хороши также к чаю и кофе.

Или другая пропорция: ¾ стакана масла, 1½ стакана воды, 1½ стакана муки, 5 яиц и 1 ложку сахара.

1143) Безе

Сбить густую пену из 10, но лучше из 8 самых свежих белков, смешать с 1 фунтом просеянного сахара, понемногу его подсыпая, когда белки уже будут сбиты, класть ложкой на железный лист на бумагу разными фигурками и в легкую печь тотчас после обеда и на всю ночь, чтобы высохли. Выйдет не менее 32 штучек.

Когда безе будет готово, можно выбрать со дна осторожно середину, наполнить ее сбитыми сливками, сложить попарно (1 стакан самых густых сливок, куска 2–3 сахара).

На 6 человек выдать половину этой пропорции.

В тот день или на другой день из оставшихся желтков можно варить шоколад.

1144) Безе яблочное

5 больших яблок испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1½ стакана, т. е. ¾ фунта мелкого сахара, 1 белок, мешать по крайней мере часа два в кастрюле, обложив ее льдом или снегом, пока масса не побелеет и не погустеет так, чтобы ложка могла стоймя держаться в этой массе; тогда класть пирожное ложкой на бумагу или наполнить этой массой маленькие бумажные коробочки в 2 вершка длины, почти в ⅝ вершка ширины и высоты, вставить в печь в легкий жар, чтобы совершенно высохли, тогда снять бумажки, сложить пирожное на блюдо и опять в теплую печь, где и должны стоять до самого отпуска. Выйдет штук 40.

1145) Безе заварное

½ фунта сахара наколоть кусками, облить водой, сварить из него густой сироп, пробуя следующим образом: помочить палец в сироп, потом в холодную воду, если из этого сиропа можно будет скатать в пальцах маленький шарик, значит готово, отставить, слегка остудить, сбить пену из 3½ белков и класть ее понемногу в сироп, беспрестанно мешая; когда все будет размешано и побелеет, класть ложкой продолговатые лепешечки на железный лист, намазанный воском и осыпанный слегка мукой. Поставить в теплое место, но не на печь; когда обсохнут, вставить в летнюю печь на четверть часа. Когда будут готовы, вынуть из середины со дна немного этой массы, положить вместо нее вишневого или какого-нибудь другого варенья, слепить попарно, высушить.

1146) Безе миндальное

⅛ фунта, т. е. ⅜ стакана сладкого миндаля обварить, очистить, вытереть досуха, мелко изрубить, высушить, смешать с 4–5 сбитыми белками, всыпать туда же ½ фунта мелкого сахара; выпускать через бумажную трубочку разные фигурки, вставить в летнюю печь.

1147) Безе с кремом

Сбить 4–5 белков, всыпать ½ фунта сахара, размешать, разделить на 2 части, намазать гладко на 2 четвертки листа бумаги в ½-2 пальца толщиной, вставить в печь на несколько часов, чтобы совершенно высохли.

Сбить пену из ¾ стакана густых сливок, всыпать ⅛ фунта сахара и немного ванили, намазать ею 1 пласт, накрыть другим, разрезать самым острым ножом частей на 12–14, подавать.

1148) Безе шоколадное

4-5 белков сбить в густую пену, всыпать ½ фунта сахара и 1/12 фунта, т. е. ⅓ плитки тертого шоколада, размешать, класть небольшими кучками или выпускать из бумажной трубочки разными фигурками на железный лист, намазанный воском, или просто на бумагу, вставить в не слишком горячую печь часа на 2–3, чтобы высохли.

1149) Пирожное с заварным кремом

Взять 6 желтков, 6 ложек сахара, тертой цедры с ½ лимона, мешать, пока желтки не побелеют, положить 2 полные ложки растопленного масла, 5 серебряных ложек муки ровно с краями, размешать, сбить 6 белков в пену, смешать все осторожно.

Медный лист или бумажную плоскую форму, сделанную из полулиста бумаги, намазать маслом, вылить массу, сгладить, поставить в печь; когда пирожное будет вполовину готово, вынуть из печки, нарезать на листе продолговатыми квадратиками, поставить обратно в печь и печь до готовности; потом вынуть, подрезать тонким ножом; снять с листа, вырезать со дна немного теста, не задевая краев, нафаршировать заварным кремом, сровнять и лепить попарно так, чтобы крема не было видно, поставить в теплую печь, потом сложить на блюдо на салфетку.

1150) Крем заварной

4 желтка, ⅜ фунта мелкого сахара, цедру с ¼ лимона, сок с 1½ лимона и 2 апельсинов, ½ рюмки мадеры, ½ ложки белого рома, сбивать на огне венчиком, пока крем не начнет густеть, тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкой фаршировать им пирожное, как сказано выше.

1151) Колечки с корицей

Взять 5 сваренных крутых желтков, ⅛ фунта свежего сливочного масла, ¼ стакана сахара, 1 сырое яйцо, ¾ стакана муки и корицы мелко истолченной, растирать все это вместе сначала деревянной ложкой, а потом руками по крайней мере ¼ часа, потом сделать колечки, обкачивая их в корице и сахаре, класть на лист, посыпанный мукой; для этого печенья надо самый легкий жар. Выйдет 24 колечка.

Или сделать из них плоские круглые лепешечки, смазать яйцом, посыпать мелко истолченным миндалем.

Выдать:

5 яиц, ⅛ фунта масла, всего ⅓ стакана сахара, ¾ стакана муки.

Полную чайную ложечку корицы.

1152) Английское пирожное

¼ фунта сахара и 2 желтка тереть добела, смешать с растертым также добела ¼ фунта масла, всыпать ¼ фунта муки, ⅛ фунта коринки, немного мускатного цвета, мешать все это один час, переложить в маленькие формочки, намазанные маслом.

Выдать:

¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара, 2 желтка, ¼ фунта масла. ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки. ⅛ фунта, т. е. ⅜ стакана коринки. Мускатного цвета. ½ ложки масла.

1153) Миндальные лепешечки

¼ фунта очищенного истолченного миндаля, ¼ фунта сахара, ¼ фунта добела растертого масла, ¼ фунта муки, немного кардамона и ложку розовой воды, размешать хорошенько, класть серебряной ложкой маленькие лепешечки на железный лист, намазанный маслом, вставить в не слишком горячую печь.

Выдать:

¼ фунта, т. е. ¾ стакана миндаля. ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. ¼ фунта масла, ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки. Немного кардамона, 1 ложку розовой воды. ½ ложки масла.

1154) Миндальные шоколадные колечки

⅜ фунта очищенного миндаля мелко нашинковать, 3 белка

сбить в пену, всыпать ⅜ фунта сахара, ⅛ фунта тертого шоколада и миндаль, размешать; класть колечками на намазанный белым воском железный лист, вставить в печь, чтобы подсохли.

Выдать:

⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана миндаля, 3 белка. ⅜ фунта, т. е. ¾ стакана сахара. ⅛ фунта, т. е. ½ плитки шоколада. Воск.

1155) Миндальное пирожное

½ фунта сладкого миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко истолочь, подливая 1–2 ложки розовой воды; всыпать ½ фунта сахара, отертого о цедру 1 лимона, поставить в кастрюле на плиту на легкий огонь, мешать, пока не согреется; 2 белка сбить в пену, размешать с приготовленной массой, разложить кусочками на облатки, обсыпать сахаром, переложить на железный лист, вставить в легкую печь.

Выдать:

½ фунта, т. е. 1½ стакана миндаля, 1–2 ложки розовой воды. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, 2 белка, цедру с 1 лимона. Облатки.

1156) Берлинское пирожное к кофе

⅓ фунта масла растереть добела, вбить 1⅓ яйца, всыпать ¼ фунта сахара, около 1½ стакана муки, размешать хорошенько, вымесить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырезать стаканом круглые пирожки, сложить на железный лист, посыпанный мукой, смазать пирожное яйцом, посыпать истолченным миндалем и сахаром, вставить в не слишком горячую печь.

Выдать:

⅓ фунта масла, 2 яйца. ¼ фунта сахара, т. е. ½ стакана. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана муки. ½ стакана миндаля, 1 ложку сахара.

1157) Коричневые лепешечки

Почти ⅜ стакана воды, ⅛ фунта добела растертого масла, 2 желтка, ⅛ фунта сахара, ¼ лота мелко просеянной корицы, кардамона, лимонной цедры, ½ фунта муки, размешать хорошенько, раскатать толщиной в тупую сторону ножа, вырезать формой круглые лепешечки, сложить на железный лист, намазанный маслом, вставить в летнюю печь. Выйдет штук 25.

Выдать:

⅛ фунта масла, 2 желтка. ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара. ¼ лота, т. е. 1½ чайной ложки корицы. Кардамона, лимонной цедры. ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки.

1158) Бисквиты с ванилью

⅓ фунта сахара истолочь с куском ванили, просеять сквозь шелковое ситечко, вбить 7 желтков; мешать, пока не побелеет, положить 7 взбитых белков, подсыпая около 6 лотов, т. е. ½ стакана картофельной муки, влить в бумажную или жестяную плоскую форму, вставить в летнюю печь, после можно оглазировать или сложить попарно, перекладывая вареньем, нарезать острым ножом продолговатые квадратики.

1159) Испанский ветер

¼ стакана миндаля мелко истолочь, смешать со взбитыми 9 белками, всыпать ½ фунта мелкого сквозь ситечко просеянного и сперва о лимонную цедру отертого сахара, размешать, в ту же секунду класть кучками на железный лист, намазанный воском, и вставить в легкую печь как можно скорее, чтобы сахар не растаял в белках. Держать в печи, пока совершенно не высохнет.

Выдать:

¼ стакана миндаля, 9 белков. ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара.

1160) Марципаны

1 фунт сладкого миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды с ½ стакана, переложить в кастрюлю, всыпать 1 фунт сахара, мешать на огне, пока масса не погустеет; смотреть, чтобы не пригорело. Потом снять с огня, сделать из этой массы продолговатую булку, посыпать слегка мукой, дать остынуть, потом раскатать, вырезать разными фигурками, приготовить белую глазурь довольно жидкую, намазать ею марципаны, испечь не в жаркой печи, убрать фруктами и проч.

Выдать:

1 фунт, т. е. 3 стакана сладкого миндаля. 1 фунт сахара, ½ или ⅔ стакана розовой воды. На глазурь № 1023, фрукты, желе и пр.

1161) Марципаны

1 фунт сладкого миндаля, в том числе несколько штук горького, обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, просеять; оставшийся крупный миндаль опять протолочь с сахаром.

1 фунт сахара мелко истолочь, просеять, смешать с миндалем; растереть хорошенько эту массу, смачивая розовой водой и как можно скорее накладывать с формочки (в виде сердца), пока масса не высохла, потому что иначе будет ломаться; формочки поставить на железный лист, накрыть другим выпуклым железным листом, насыпать на него горячих угольев, испечь.

На глазурь взять ¼ фунта сахара или немного более, мелко истолочь, смешать с 1 ложкой розовой воды или pois de senteur, тереть ложкой в продолжение двух-трех часов; когда пирожное остынет, покрыть его этой глазурью, подсушить в печи, убрать белой глазурью, выпуская ее из бумажной трубочки разными узорами; в пустые от узоров места положить фрукты, желе и проч. Вместо белой глазури можно дать красивый рант из того же теста, для этого есть особенные машинки, а в недостатке их можно нарезать из теста узенькие полоски, надрезать перочинным ножиком так, чтобы полоски имели вид плоеной ленточки, обложить ими кругом пирожное, убрать также фруктами, желеем и проч.

Выдать:

1 фунт, т. е. 3 стакана миндаля, в том числе несколько штук горького. 1 фунт, т. е. 2 стакана сахара, розовой воды с ½ стакана.

На глазурь: ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. 1–2 ложки розовой воды, фрукты, желе и проч.

1162) Марципаны третьим манером

Миндаль обварить, очистить, высушить, натереть на терке, сахар также мелко истолочь, просеять, смешать с миндалем, влить розовой воды ½-⅔ стакан, растереть как можно лучше, накрыть, оставить на ночь. На другой день опять разминать с ½ часа, влить три капли розового масла, выложить на стол, раскатать жестяной скалкой или руками, сделать плоскую лепешку в ½ пальца толщиной и вырезать пирожное разными формами. Из этой же самой массы сделать кругом каждого пирожного довольно высокий рант, переложить это пирожное на чистые гладкие дощечки, рантом вниз, и печь следующим

образом: взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожное, на дно опрокинутой кастрюли положить горячих угольев и держать так, пока рантик слегка подрумянится и вся масса побелеет, тогда снять кастрюлю, тотчас же оглазировать пирожное и опять накрыть кастрюлю с горячими угольями и снять ее тогда, когда глазурь подсохнет; сверху пирожное убрать потом фруктами, вареньем и проч.

Глазурь из розовой воды сделать довольно жидкую.

Выдать:

1 фунт, т. е. 3 стакана миндаля, в том числе несколько штук горького. 1 фунт, т. е. 2 стакана сахара. ½ или ⅔ стакана розовой воды. 2–3 капли розового масла.

На глазурь № 1018: ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара. 1–2 ложки розовой воды. Фрукты, варенья и проч.

1163) Берлинское пирожное

⅓ фунта сливочного масла тереть добела, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, ⅓ фунта сахара, цедру с ⅓ лимона, 1 золотник корицы и ⅔ фунта муки, размешать хорошенько, делать маленькие колечки, класть на чистый лист, посыпанный слегка мукой, и печь.

Выдать:

⅓ фунта масла. 4 яйца, 2 желтка. Цедру с ½ лимона. ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана сахара. 1 золотник, т. е. 2 чайные ложки корицы. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана муки.

1164) Пирожное со взбитыми белками

1/6 фунта сахара мелко истолочь, всыпать в каменную чашку, вбить 6 желтков, мешая лопаточкой, пока масса не погустеет и не побелеет, положить тогда взбитых белков, подсыпая 1/6 фунта картофельной муки, размешать; потом на железный лист, покрытый мягкой бумагой, класть серебряной ложкой пирожное величиной в гусиное яйцо, обсыпать мелким сахаром и печь в не слишком жаркой печи. Когда пирожное будет легко отставать от бумаги, вынуть его, остудить, потом разрезать его самым острым ножом вдоль пополам.

½-¾ стакана густых сливок сбить в крепкую пену, всыпать ⅓ чайной ложки мелко истолченной ванили и ¼ стакана сахара, перемешать; намазать этой массой нижние половинки разрезанного пирожного, накрыть верхними, осыпать сахаром,

подавать.

Выдать:

1/6 фунта, т. е. ⅓ стакана сахара, 6 яиц. 1/6 фунта, т. е. около ½ стакана картофельной муки. ½-¾ стакана густых сливок. ¼ стакана сахара и ⅓ чайной ложечки ванили. ⅛ стакана сахара осыпать пирожное.

1165) Заварные пышки по-гамбургски

⅔ бутылки молока, ⅓ фунта сливочного масла вскипятить, всыпать ⅔ фунта муки, мешать до гладкости, пока тесто не погустеет и не начнет отставать от кастрюли; когда остынет, всыпать 1/12 фунта сахара, 1 золотник корицы, цедру с ⅓ лимона и 5 крупных яиц, размешать, выпускать шприцевой формой колечки, осыпать их сахаром, рубленым миндалем и в печь.

Выдать:

⅔ бутылки молока, т. е. 2 стакана. ⅓ фунта сливочного масла. ⅔ фунта, т. е. 2 стакана муки. 1/12 фунта, т. е. 1/6 стакана сахара. 1 золотник, т. е. 2 чайные ложки корицы. Цедру с ⅓ лимона, 5 крупных яиц. ⅓ стакана сладкого миндаля и ⅛ стакана сахара.

Выйдет 24 пышки.

1166) Пряники миндальные

1 фунт сладкого, ¼ фунта горького миндаля обварить, очистить, сполоснуть в холодной воде, выбрать дуршлаговой ложкой и тотчас мелко изрубить; ½ фунта сахара истолочь, просеять, взять 1½ золотника истолченной гвоздики или кардамона, смешать все это, всыпать в миндаль, толочь вместе, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сделается клейкой, класть ее в маленькие деревянные или жестяные формочки на облатки и высушить в летней печи. Потом оглазировать.

1167) Пряники торунские

½ гарнца, т. е. 6 стаканов меда поджарить докрасна, снять накипь, отставить, влить понемногу ¾ стакана спирта, мешать, чтобы не вспыхнуло, всыпать ¾ стакана сваренной, мелко изрубленной померанцевой корки, ½ лота гвоздики, ½ лота имбиря, ½ лота английского перца, 1 лот аниса и 1 лот

итальянского укропа, размешать и тотчас этим горячим, почти кипящим медом заварить 9 стаканов муки ржаной, просеянной сквозь частое сито и слегка поджаренной; мешать лопаткой сильно и долго, пока масса не начнет белеть, что наступит не ранее, как через два часа. Тогда переложить это тесто в плоские бумажные формы, не наполняя их доверху и каждый раз обмакивая руки в пиво, вскипяченное с медом. Этим вином смазать и сверху также пряники. Бумажные формы поставить на железный лист, дать тесту немного подняться, повтыкать сверху миндаль и кусочки цуката, вставить в печь после хлебов. Когда испекутся, поставить их в холодное место, чтобы не слишком высохли.

Выдать:

½ гарнца, т. е. 6 стаканов меда, ¾ стакана спирта. ¾ стакана мелко изрубленной померанцевой корки. 1½ золотника гвоздики, 1½ золотника имбиря. 1½ золотника английского перца, 3 золотника аниса. 3 золотника итальянского укропа. ¾ гарнца, т. е. 9 стаканов ржаной просеянной муки. 1 стакан пива, 1 ложку меда. 1 стакан сладкого миндаля и цуката.

1168) Пряники иначе,

а именно: заварить ржаную муку горячим медом со специями, бить лопаткой, пока масса не начнет белеть, накрыть полотном, вынесть в холодное место на три дня, потом опять внести в теплую комнату, всыпать 3 золотника поташа и бить лопаткой как можно дольше, потом разложить в бумажные формы и поступить далее во всем как сказано выше; вынув из печи, вынесть в холодное место на целый месяц.

1169) Пряники сахарные

8 яиц растереть добела с фунтом сахара, всыпать потом понемногу 1¾ фунта крупичатой муки, 1 ложку сваренной, мелко изрубленной померанцевой корки, 1 чайную ложку без верха кардамона, 1 чайную ложку без верха имбиря, столько же корицы; гвоздики ½ чайной ложки, т. е. вдвое меньше, 2 полные ложки нашинкованного сладкого и 2 полные ложки нашинкованного горького миндаля, мешать все вместе, пока тесто не начнет отставать от чашки; наделать маленьких продолговатых пряничков, не подсыпая нисколько муки; вставить в печь на железном листе после хлебов, смотреть, чтобы не пригорели;

ставить после два-три раза в печь, чтобы высохли.

1170) Пряники

½ гарнца, т. е. 6 стаканов меда поджарить докрасна, отставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Всыпать в корытко хорошо высушенной ржаной ситной муки ⅝ гарнца, т. е. 7½ стакана, а если простой не очень мелкой ржаной муки, то ¾ гарнца, т. е. 9 стаканов, по 1½ золотника гвоздики, имбиря и аниса, 6 золотников сваренной померанцевой корки. Все это заварить кипящим медом и в ту же минуту влить ⅜ стакана спирта и всыпать поташа ½ чайной ложки без верха; потом выбивать тесто лопаткой или руками, пока не начнет отставать от них, тогда скатать тонкие длинные полоски, нарезать кусочками в вершок длиной, сложить на железный лист, посыпанный мукой или намазанный воском, вставить в печь после хлебов, смотреть, чтобы не пригорели, в таком случае открыть трубу. Вынув из печи, остудить, а потом опять ставить раза два в легкую печь, чтобы подсохли. Мука должна быть самая сухая.

1171) Пряники из крупичатой муки

3 стакана меда тереть добела, всыпать 1 фунт крупичатой муки и опять мешать с ½ часа, вбивая по одному 9 желтков, всыпать около ½ лота кардамона, мелко изрубленной померанцевой корки (¼ лота английского перца, ¼ лота гвоздики), положить наконец пену из 9 белков, размешать осторожно. Приготовить большие бумажные плоские формы, влить в них эту массу, посыпать истолченным миндалем, поставить на железный лист и в печь не слишком горячую, т. е. после хлебов. Когда испекутся, разрезать их острым ножом и ставить в теплую печь раза два-три, чтобы совершенно высохли и были рассыпчатые.

1172) Пряники шоколадные

1 фунт сахара распустить в не совсем полном стакане воды, смешать с 1½ стаканами меда, варить в большой кастрюле; всыпать 3 золотника поташа, немного корицы, кардамона, гвоздики, английского перца и ¼ фунта миндаля, мелко изрубленного вместе с кожицей. Сняв с огня, всыпать 1½ фунта

муки, размешать до гладкости, выложить на стол, посыпанный мукой, вымесить тесто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарезать прянички разными фигурками, сложить на железный лист, слегка намазанный несоленым маслом, вставить в летнюю печь; когда подрумянятся, вынуть.

1½ фунта сахара, немного воды вскипятить раза два, когда сироп будет тянуться, всыпать ½ фунта тертого шоколада, размешать, намазать этой массой сперва одну сторону пряников; когда в печи высохнут, тогда и другую, и опять в печь.

1173) Пряники на розовой воде

1 стакан розовой воды, 1 фунт сахара вскипятить, слегка остудить; десертную ложку поташа распустить в воде, смешать с сиропом из розовой воды, всыпать 1 фунт муки, бить хорошенько лопаточкой, накрыть плотно, поставить на печь, на другой день поутру раскатать, дать подняться и печь в не слишком жаркой печи.

ОТДЕЛЕНИЕ XVII
БАБЫ МАЛОРОССИЙСКИЕ И ПОЛЬСКИЕ НА ДРОЖЖАХ, БАБЫ НА СБИТЫХ БЕЛКАХ, БУЛКИ И КУЛИЧИ, СТРУЦЕЛИ, МАЗУРКИ, ПЛЯЦКИ, СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ К ЧАЮ, КОФЕ ИЛИ ШОКОЛАДУ

Примечание. Удача баб более всего зависит от дрожжей, потом от печи и наконец от сухости и легкости муки.

Дрожжи должны быть самые лучшие белые и густые, которые надобно держать закупоренными в холодном месте. Печенье баб на дрожжах продолжается приблизительно часов 6–7, т. е. если растворить их в 9 часов утра, то их придется уже вынуть из печи часа в 3–4. Столько же времени занимает печенье булок.

Если же дрожжи сухие, то их берется на 4 фунта муки 3 золотника, т. е. на 1 копейку, и если употребляются сухие дрожжи, то везде, где у меня назначено, например, ½ стакана дрожжей, надо вместо дрожжей прибавить ½ стакана молока.

Печь надобно истопить чрезвычайно жарко, лучше после немного выстудить ее; для баб печь должна быть жарче, чем на обыкновенные булки.

Мука должна быть самая лучшая, сухая и просеянная.

Желтки тщательно отделять от белков, разбить их хорошенько, потом процедить сквозь сито, а после уже бить их добела в маслобойке, как масло, или растереть их в каменной чашке.

Почти все бабы на дрожжах должны подходить три раза, следующим образом: взять дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тесто, бить веселочкой в продолжение получаса, накрыть, поставить в теплое место, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкой, всыпать понемногу все остальное, за каждым разом сильно выбивая тесто, всего в продолжение ¾ или 1 часа, накрыть, поставить в теплое место, дать подняться так, чтобы тесто прибыло вдвое более, чем было растворено. Тогда бить опять лопаткой или руками минут с 10,

влить в форму, наполнив ее ¼ или ⅓ часть. Поставить в теплое, но не горячее место; когда тесто поднимется так, что наполнит почти ¾ формы, тогда со всей возможной осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что в таком случае тесто тотчас опадет и будет закалец), вставить в печь прямо на назначенное ей место, чтобы не передвигать.

Дать ей стоять в печи целый час, даже и полтора, если баба очень высока; чтобы не вынуть бабу из печи сырую, некоторые делают так: когда в форму вольют тесто, втыкают в него осторожно две тоненькие соломки в двух местах и так ставят в печь. Через час и минут 10 надобно влезть в печку и вынуть осторожно одну соломку; если она будет совершенно суха и к ней тесто не прилипнет, значит баба готова, в противном же случае пусть посидит еще несколько времени. Когда будет готова, с той же самой осторожностью вынуть ее из печи; если в бумажной форме, тотчас же положить ее боком на самую мягкую пуховую подушку, покрытую небольшой скатертью, снять осторожно сотейник и снимать бумагу, переворачивая слегка бабу с боку на бок, пока не простынет, иначе может отлежать который-нибудь бок и сделаться кривой. Формы для баб делаются нарочно для них медные или жестяные с ручкой, складные или нет, дно немного уже, чем верх, вышиной ¾ аршина, иногда восьми или шестиугольные, что чрезвычайно красиво; в таком случае бока бабы можно оглазировать полосками разноцветной глазурью; формы для баб клеить также из толстой бумаги, вершков 6 в диаметре, также вышиной в ¾ аршина; намазать форму маслом, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку от кастрюли, т. е. на сотейник. Бабы малой пропорции можно печь в кастрюле, обложенной бумагой, намазанной маслом, и не вынимать из кастрюли, пока не остынет. Если баба испечена в медной или жестяной форме, то также не вынимать ее, пока не остынет, но также не мешает положить ее на подушку на бок, осторожно переворачивая ее, потому что, если поставить ее стоймя, то может опасть.

Тесто для баб вообще не должно быть гуще, чем на вафли, даже немного жиже.

Когда тесто поднимется в третий раз, надобно дать ему подняться, но не слишком, потому что в таком случае бабы будут пустые, а булки опадут в печи.

Когда бабы поднимутся в форме в теплом месте и когда они уже в печи, надобно наблюдать, чтобы до них не доходил ни холод, ни ветер, и чтобы не стучали дверьми; лучше всего в то время никого не пускать в кухню.

Сахар для баб, булок и прочих пирожных должен быть очень

мелко истолчен и просеян.

При печении баб надобно иметь большую сноровку: они часто не удаются даже тем, которые постоянно и мастерски пекут их так, что трудно иногда дойти причины этой неудачи. Но так как эти бабы очень вкусны с чаем и кофе и можно печь их во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцию, а именно ⅓ часть, т. е. печь бабы вышиной в 3–4 вершка, потому что, во-первых, легче их испечь, скорее удадутся, а во-вторых, если и не удадутся, то небольшой убыток.

В них можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горький миндаль, корицу, кардамон, мускатный цвет, лимонное, бергамотное, розовое или миндальное масло.

Назначенная пропорция дрожжей относится к белым, густым, одним словом, к самым лучшим дрожжам; если же дрожжи не так хороши, то их надобно прибавить, в таком случае убавить немного молока.

Бабы можно оглазировать кругом какой угодно глазурью от № 1014 до № 1027, но по большей части покрывают их следующей дешевой глазурью: на 3 стакана мелкого просеянного сахара взять 1½ стакана картофельной, самой сухой просеянной муки, сок из 1 лимона и 5 белков или немного более, все это тереть в каменной чашке, пока масса не побелеет и не погустеет. Вообще эта глазурь не должна быть слишком густа, потому что густую трудно ровно размазать: она, когда высохнет, будет ломаться и отпадать.

Когда пекутся бабы или булки на одних желтках, тогда надобно придумать к обеду такие кушанья, в которые можно было бы употребить оставшиеся белки, как например, какой-нибудь воздушный пирог и безе, которые можно оставить к следующему дню, или испечь бабу снежную № 1220, или бабу на сбитых белках № 1231, или мазурек № 1260 и проч.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХ

1174) Баба на желтках (Вышиной в ¾ аршина)

6 стаканов процеженных желтков и 2 стакана просеянного сахара мешать добела, влить 2 стакана растопленного масла, мешать ½ часа, всыпать ¼ гарнца, т. е. 3 стакана муки, почти 1 стакан густых белых дрожжей, мешать опять с полчаса, посыпать слегка мукой, накрыть, дать подняться; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткой, налить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить в горячую печь; когда баба подрумянится, прикрыть ее бумагой; далее поступать как сказано в примечании.

На 6 человек достаточно ⅓ назначенной пропорции, а именно: 2 стакана желтков, то есть штук 24, ⅔ стакана сахара, ⅔ стакана растопленного масла, ⅓ стакана дрожжей, 1 стакан муки.

1175) Баба на желтках (Вышиной в ¾ аршина)

Желтков процеженных 5 стаканов, т. е. желтков 60, теплого молока 2 стакана, муки 9 стаканов, дрожжей 7 ложек, размешать хорошенько, дать подняться; тогда влить 1 стакан теплого масла, всыпать 1 стакан сахара, цедру с 1 лимона или горького толченого миндаля, бить лопаткой долго, влить в форму, дать подняться, вставить в горячую печь на 1 час.

1176) Баба на желтках (Вышиной в ¾ аршина)

2¼ стакана теплого молока, ¾ стакана густых дрожжей смешать с ½ гарнца муки, дать подняться; влить тогда 70 желтков растертых добела, выбить лопаткой, пока тесто не начнет отставать от рук, влить потом 1½ стакана растопленного теплого масла, всыпать 1 фунт сахара, т. е. 2 стакана, и остальные ½ гарнца муки, соли (можно прибавить 20 взбитых белков). Опять выбить тесто хорошенько, накрыть, пусть поднимется, перелить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями; когда немного поднимется, вставить осторожно в печь на целый час (муки значит всего один гарнец, т. е. фунтов 5). На 6 человек испечь из ⅓ части назначенной пропорции, а именно: взять ¾ стакана молока, ½ стакана дрожжей, ⅓ гарнца, т. е. 4 стакана

муки, 23 желтка, ½ стакана растопленного масла, ⅔ стакана сахара (7 белков).

1177) Баба на желтках (Вышиной в ¾ аршина)

60 желтков процедить, всыпать ¼ гарнца муки, ¾ стакана густых дрожжей, размешать хорошенько, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать ¾ стакана сахара, влить ¾ стакана растопленного масла, соли, размешать хорошенько, влить в форму, намазанную маслом; когда тесто немного поднимется, вставить в горячую печь, прикрыть бумагой. На 6 человек взять ⅓ назначенной пропорции.

1178) Баба заварная (Вышиной в ¾ аршина)

½ гарнца муки заварить ¼ гарнцем, т. е. 3 стаканами молока, мешать до гладкости, пока не остынет; 6 стаканов, т. е. около 70 процеженных желтков мешать добела с 1 фунтом просеянного сахара, влить в тесто также 1½ стакана густых белых дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место, чтобы поднялось; потом всыпать соли, ½ стакана изюма, корицы, померанцевой мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленного масла, муки столько, чтобы тесто было довольно жидко, как обыкновенно на легкие бабы, выбивать целый час, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить в форму; когда поднимется, вставить осторожно в горячую печь на 1¼ часа. На 6 человек взять ⅓ часть, а именно: 2 стакана муки, 1 стакан молока, 2 стакана, т. е. 24 желтка, ⅓ фунта сахара, ½ стакана дрожжей, 1/6 стакана изюма, 1 стакан растопленного масла и еще стакана 2 муки.

1179) Баба украинская (Вышиной в ¾ аршина)

3 стакана желтков без зародышей, ¾ стакана белков бить в маслобойке и бить их целый час. Между тем 4½ стакана муки заварить 2¼ стакана кипящего молока, прикрыть салфеткой, пусть постоит так с полчаса. Влить в маслобойку, где яйца, 1⅛ стакана дрожжей, размешать. Заварную муку размешать до гладкости, влить в нее из маслобойки яйца с дрожжами, процеживая их сквозь сито, размешать хорошенько, сверху посыпать слегка мукой, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 4 или 4½ стакана муки, смотря по

сухости ее, месить ½ часа, влить 1⅛ стакана растопленного масла, всыпать 1½ стакана сахара, ⅛ стакана горького миндаля или цедру с 1–1½ лимона, месить, пока не покажутся на тесте пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться. Приготовить форму из толстой бумаги, вставить ее в кастрюлю, намазать маслом, влить теста третью часть формы; поставить в теплое место; когда поднимется на столько, сколько было влито теста, вставить в горячую печь на 1 час; вынув из печи, положить осторожно боком на подушку и т. д., как сказано в примечании (муки всего около ¾ гарнца). На 6 человек взять ⅓ часть назначенной пропорции.

1180) Баба украинская заварная

¼ гарнца муки заварить ¼ гарнцем кипящего молока, размешать до гладкости. Когда остынет, влить в муку 120 процеженных желтков, растертых добела, и 1½ стакана дрожжей, накрыть; поставить в теплое место, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и понемногу 1 гарнец муки, выбивать тесто как можно лучше в продолжение ½ часа; влить 1½ стакана растопленного кипящего масла, месить ½ часа; всыпать ¼ гарнца, т. е. 3 стакана сахара, цедру с 1 лимона, несколько штук горького миндаля, месить ½ часа, наполнить третью часть формы, поставить в теплое место; когда поднимется, вставить в горячую печь на 1 час. Вынуть из печи, положить бабу осторожно боком на пуховую самую мягкую подушку, слегка переворачивать ее, пока не остынет, снимая бумагу. На 6 человек испечь из ¼ или ⅓ части назначенной пропорции.

1181) Баба украинская заварная на сливках (Вышиной в ¾ аршина)

¼ гарнца муки заварить 1½ стакана густых сливок, размешать до гладкости. Бить в маслобойке 50 желтков, пока не побелеют, поставить ее в теплую воду, влить в желтки ¾ стакана густых дрожжей, процеживая их сквозь сито, перелить все это в заварную муку, выбить хорошенько, поставить, пусть поднимется; тогда всыпать одну чайную ложку соли, ¼ гарнца муки, месить ½ часа, влить ¾ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, положить что-нибудь для запаха: кардамона, корицы, розового масла или лимонной цедры, месить тесто, пока не покажутся пузырьки. Наполнить ⅓ часть формы; когда тесто поднимется на столько же, вставить осторожно в горячую печь на час с лишком.

Вынув из печи, положить на мягкую подушку и т. д. На 6 человек испечь из ⅓ назначенной пропорции.

1182) Баба польская заварная (Вышиной в ¾ аршина)

Отмерить 1 гарнец муки, из нее четвертую часть, т. е. 3 стакана заварить 3 стаканами молока, размешать до гладкости, влить ¾ стакана самых густых дрожжей, размешать, посыпать сверху слегка мукой, поставить в теплое место, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные ¾ гарнца муки, влить 60 процеженных хорошо выбитых желтков, 1 фунт растопленного масла, всыпать 1 фунт сахара, 2 лота горького толченого миндаля, цедру с 1 лимона, месить по крайней мере 1 час; когда тесто будет отставать от рук, влить в кастрюлю или в бумажную форму, намазанную маслом или посыпанную сухарями, поставить в теплое место; когда поднимется, вставить в горячую печь на 1 час. На 6 человек испечь бабу из ¼ или ½ назначенной пропорции.

1183) Баба сакраментка (Вышиной в ¾ аршина)

90 процеженных желтков тереть добела с 2 чашками сахара, всыпать 6 чашек муки, не переставая мешать целый час; положить 2 чашки густых дрожжей, цедру с 1 лимона, наполнить ⅓ часть формы; когда тесто поднимется до ⅔ формы, вставить в горячую печь на 1 час. На 6 человек выдать ⅓ назначенной пропорции.

1184) Баба прозрачная

3 стакана желтков мешать целый час; 1 стакан молока вскипятить, остудить, смешать с желтками и, процеживая сквозь сито, влить их в 3 стакана муки, положить 3 ложки дрожжей, дать подняться; положить потом ⅓ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, размешать хорошенько, наполнить ⅓ формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно в горячую печь на 1 час.

Можно влить розового масла несколько капель.

1185) Баба кружевная

5 стаканов процеженных желтков, 1½ стакана муки,

неполный стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжей. Желтки бить в маслобойке или тереть в каменной чашке добела, процедить их, смешать с сахаром и дрожжами, положить масла, муку, не переставая мешать целый час до тех пор, пока начнут показываться пузырьки, и то в теплом месте, чтобы ни холод, ни ветер до теста не доходили. Накрыть, пусть поднимется. Бумажную форму намазать маслом, вставить в кастрюлю, посыпать сахаром, наполнить ⅓ часть формы тестом; когда на столько же поднимется, вставить бабу в горячую печь на 1 час, со всей возможной осторожностью, чтобы не задеть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно вынуть раньше часа, попробовать соломкой, как сказано в примечании. На 6 человек взять ⅓ назначенной пропорции.

1186) Баба заварная обыкновенная

¼ гарнца, т. е. 3 стакана самой лучшей муки заварить ¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока; когда остынет, размешать до гладкости, влить ¾ стакана дрожжей, размешать, дать подняться; всыпать тогда ¾ гарнца, т. е. 9 стаканов муки, положить 20 яиц, растертых добела, 1½ чашки растопленного масла, 1 чашку сахара и чего-нибудь для запаха, выбить хорошенько, влить в форму, намазанную маслом; когда поднимется, вставить в горячую печь на 1½ часа. Муки всего 1 гарнец.

На 6 человек взять ⅓ гарнца муки, 1 стакан молока, ¼ стакана дрожжей, около 7 яиц, ½ чашки масла, ½ чашки сахара.

1187) Баба шафранная заварная

3¾ стакана муки заварить 1½ стаканами молока, размешать до гладкости; когда остынет, влить 1 стакан густых дрожжей, 6 стаканов, т. е. ½ гарнца желтков хорошо разбитых и 6 сбитых белков, процедить все это, поставить в теплое место, дать подняться. Тогда всыпать муку так, чтобы тесто было густо, как на оладьи, месить как можно долее, положить 1 фунт сахара, 1 ложку шафрана высушенного, мелко истолченного, намоченного в 1 рюмке молока и процеженного, 1 стакан растопленного теплого масла, месить, пока тесто не начнет отставать от рук, наполнить ⅓ часть формы, намазанной маслом и посыпанной сухарями; когда поднимется, вставить осторожно в печь на 1 час или немного более.

На 6 человек выдать ⅓ часть, а именно: всего стакана 3 муки,

½ стакана молока, ⅓ стакана дрожжей, 2 стакана желтков, 2 белка, ⅓ фунта сахара, ⅓ ложки шафрана, ⅓ стакана масла.

1188) Баба тяжелая, которая не скоро черствеет

1 гарнец муки, 2¼ стакана растопленного масла, молока 1½ стакана, дрожжей 1¼ стакана, 30 желтков, 15 яиц, 1 фунт сахара, ½ фунта сладкого миндаля, 15 штук горького, 1 фунт лучшего изюма без зернышек, ½ фунта цуката или в сахаре сваренной померанцевой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размешать, поставить, пусть поднимется. Тогда влить понемногу разбитые яйца, всыпать остальную муку, месить, пока тесто не будет отставать от рук, Наконец влить теплое растопленное масло, всыпать сахар, соль, миндаль, изюм и цукат, размешать как можно лучше, влить в форму. Когда поднимется, вставить в горячую печь на 1 час с ¼.

На 6 человек выдать ⅓ часть: ⅓ гарнца, т. е. стакана 4 муки, ¾ стакана масла, ½ стакана молока, ⅜ стакана дрожжей, 10 желтков, 5 яиц, ⅔ стакана сахара, ½ стакана миндаля, 5 штук горького, 1 стакан изюма, 1/6 фунта цуката.

1189) Баба варшавская (В ¾ аршина вышиной)

¼ гарнца, т. е. 3 стакана теплого молока, 1 гарнец и 1½ стакана муки, ¾ стакана дрожжей, 1½ стакана растопленного масла, 24 желтка, 14 взбитых белков, 1 фунт сахара, цедру с 1 лимона, 15 штук горького миндаля, 1 стакан самого лучшего изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тесто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тесто как можно лучше, наполнить ⅓ часть формы; когда поднимется, вставить осторожно в горячую печь на 1 час.

1190) Баба для приятелей (В ¾ аршина вышиной)

36 желтков, 6 яиц, ¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 2¼ стакана масла, 1¼ гарнца муки, ¾ стакана дрожжей, ¾ фунта сахара. Взять муку, молоко дрожжи, растворить; когда поднимется, положить масло и яйца, добела растертые с сахаром, дать вторично подняться, наполнить ⅓ часть формы; когда на

столько же тесто поднимется, вставить в печь.

1191) Баба меровая (В ¾ аршина)

6 чашек желтков и 6 ложек сахара мешать добела, всыпать 6 чашек муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленного масла, 1 чашку сливок, 10 сбитых белков, влить все это в форму, намазанную маслом; когда поднимется, вставить в не слишком горячую печь.

На 6 человек взять всего ⅓ часть.

1192) Баба обыкновенная (¾ аршина)

2 стакана, т. е. 12 яиц разбить хорошенько, влить 2 стакана растопленного масла, ¾ стакана дрожжей, размешать хорошенько, всыпать муки 5 стаканов слегка насыпанных, размешать хорошенько, дать подняться; потом всыпать с ½ стакана сахара, соли, кардамона или корицы, размешать, наполнить ⅓ формы; когда тесто поднимется, вставить в горячую печь на 1 час.

На 6 человек взять половину назначенной пропорции.

1193) Баба к кофе, приготовляемая на скорую руку

Взять 10 яиц, 1 стакан сливок, ½ стакана дрожжей, 1 стакан масла, ½ стакана сахара, цедру с 1 лимона, муки столько, чтобы тесто было густо как на вафли, размешать, влить в форму или в кастрюлю, намазанную маслом и посыпанную сухарями; когда тесто поднимется, вставить в горячую печь.

1194) Баба

¾ фунта несоленого масла тереть добела, вбивая по одному 15 яиц, влить 2 стакана теплых сливок, всыпать муки стакана 3–4, чтобы тесто было густо как на вафли, ¾ стакана сахара и ¾ стакана дрожжей, размешать хорошенько, дать подняться; потом опять бить лопаткой с ½ часа, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями, вставить в горячую печь на 1 час.

На 6 человек взять половину пропорции, а именно: ⅜ фунта масла, 7½ яиц, 1 стакан сливок, ⅜ стакана сахара, ⅜ стакана

дрожжей, 1½-2 стакана муки.

1195) Баба белая

½ фунта масла растопить, процедить, тереть добела, влить по одному 16 желтков, всыпать ¼ фунта сахара, 1½ стакана свежей сметаны, 1½ ложки густых дрожжей, с 10 штук горького миндаля или бадьяна, 1 фунт муки, мешать до гладкости, положить пену из 16 белков, размешать, влить в форму, дать подняться и в печь.

На 6 человек испечь бабу из половины назначенной пропорции.

1196) Баба на миндальном молоке

Из одного фунта, т. е. 3 стаканов сладкого и ¼ фунта горького миндаля сделать 3¾ стакана молока; всыпать 4–5 стаканов муки, влить 1 стакан дрожжей, размешать, дать подняться. Потом выбить хорошенько лопаткой, влить 2 стакана желтков и 1 стакан белков, размешанных добела с 1 фунтом сахара, 1½ стакана растопленного масла, цедру с 1 лимона, остальную муку, выбивать тесто лопаткой с ½ часа, всыпать изюма без зерен ½ фунта и мелко изрубленной померанцевой корки; влить в форму, намазанную маслом, и посыпанную сухарями; когда тесто поднимется, вставить в горячую печь на 1 час.

На 6 человек выдать: 1 стакан сладкого миндаля, ¼ стакана горького, 1¼ стакана молока, ⅓ стакана дрожжей, ⅔ стакана желтков, ⅓ стакана белков, ⅓ фунта сахара, ½ стакана растопленного масла, цедру с ⅓ лимона, ½ стакана изюма, померанцевой корки и муки.

1197) Баба шоколадная

Влить в маслобойку 60 процеженных желтков, всыпать 1 стакан тертого шоколада, бить ½ часа; всыпать ¾ стакана сахара, 3 стакана муки, бить ½ часа; влить ¾ стакана белых дрожжей, опять бить с ½ часа; наполнить ⅓ формы; когда тесто поднимется, вставить на один час в горячую печь. Вынув из печи, тотчас вынуть из формы, положить боком на подушку и т. д.

На 6 человек взять ⅓ часть назначенной пропорции, а именно: 20 желтков, ⅓ стакана шоколада, ¼ стакана сахара, 1

стакан муки, ¼ стакана дрожжей.

1198) Баба тюлевая

Желтки сбить в маслобойке добела, потом вставить маслобойку в теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить так целый час; положить сахар, которым стереть сперва цедру с 2 лимонов, бить опять целых 2 часа, влить тесто в форму, наполнив ее ⅓ часть; когда поднимется до ⅔ формы, вставить в печь на 1 час; поступить далее так, как сказано в примечании.

Желтков ½ гарнца, т. е. 6 стаканов, 6¾ стакана муки, 1½ стакана густых дрожжей, 3 стакана, т. е. 1½ фунта сахара, цедру с 2 лимонов.

На небольшую бабу выдать ⅓ часть.

1199) Баба капризная

6 чашек желтков разбить, процедить в каменную чашку, всыпать 6 полных ложек сахара, тереть добела, всыпать 6 чашек муки, 6 ложек самых густых дрожжей, размешать, дать подняться, влить потом теплого масла 2 чашки и пену из 10 сбитых белков, положить чего-нибудь для запаху, выбить тесто как можно лучше, наполнить ⅓ формы; когда поднимется, вставить в печь на 1 час; вынув из печи, положить на подушку и т. д.

На 6 человек выдать ⅓ часть назначенной пропорции.

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удается, но редко удается.

1200) Баба с шафраном или без шафрана

Взять муки ½ гарнца, влить в нее ½ стакана густых процеженных дрожжей, 2 стакана теплого молока, размешать; когда тесто поднимется, выбить хорошенько лопаткой, вбить 23 желтка, положить 2 стакана молока, соли, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, корицы, мускатного цвета, кардамона, бергамотного или розового масла, 2 стакана растопленного масла и остальные ½ гарнца муки, вымесить хорошенько, выбивая лопаткой; когда тесто поднимется во второй раз, влить в форму, намазанную маслом. Дать подняться, вставить в горячую печь на 1½-2 часа. Муки всего 1 гарнец. Если с шафраном, то взять 1½ золотника

шафрана, высушить его, истолочь, всыпать в 2 стакана молока (которые льются в тесто во второй раз), дать постоять так час, процедить в тесто.

На 6 человек выдать ⅓ назначенной пропорции, а именно: ⅓ гарнца, т. е. 4 стакана муки, 1/6 стакана дрожжей, молока 1⅓ стакана, 8 желтков, ⅓ стакана сахара, ⅔ стакана масла, ½ золотника шафрана или чего-нибудь другого для запаха.

1201) Баба прозрачная (Вышиной в ¾ аршина)

3 стакана желтков мешать добела, влить 1½ стакана теплого молока или сливок, 4½ ложки дрожжей, все это процедить, всыпать потом 4½ стакана легко насыпанной муки, ¾ стакана просеянного сахара, размешать хорошенько, дать немного подняться. Тогда выбить тесто хорошенько лопаткой, влить ¾ стакана растопленного теплого масла, размешать, наполнить ⅓ формы, намазанной маслом; когда тесто поднимется, вставить осторожно в горячую печь на 1 час. Когда баба будет готова, вынуть ее осторожно, дать остынуть, вынуть из формы.

На 6 человек взять ⅓ назначенной пропорции.

1202) Баба на желтках (Вышиной в ¾ аршина)

¼ гарнца, т. е. 3 стакана желтков, ¾ стакана дрожжей размешать, процедить сквозь сито, всыпать ¼ гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенько лопаткой, влить 1½ стакана теплого молока, всыпать ¾ стакана сахара и наконец положить пену из 15 белков, размешать, влить в форму, намазанную маслом; когда тесто поднимется, вставить осторожно в горячую печь.

В эту бабу молока можно влить 2 ложки, не более, для того только разве, чтобы сполоснуть посуду, в которой были желтки, а вместе и сито. Наполнить только ¼ часть формы. Некоторые дают подходить этой бабе 3 раза: первый раз, чтобы едва дрожжи тронулись; второй раз, когда положат масло и сахар, теста должно прибыть вдвое, и наконец положить взбитые белки, влить в форму и дать в ней подняться в третий раз. Можно печь эту бабу и без взбитых белков, сохранив всего ту же пропорцию.

1203) Другая еще лучше:

60 процеженных желтков мешать добела, как можно долее, так чтобы они превратились в род пены, влить ¾ стакана густых дрожжей, всыпать 2 стакана муки, дать подняться; положить 1¼ стакана сахара, ½ стакана растопленного теплого масла, выбить тесто хорошенько, наполнить ⅓ формы; когда поднимется, вставить осторожно в печь.

На 6 человек взять ⅓ назначенной пропорции.

1204) Баба на дрожжах со сбитыми белками

В ¾ гарнца муки влить 1½ стакана молока, ¾ стакана дрожжей, 15 яиц, 15 желтков; 7 белков поставить в холодное место.

Все это хорошенько вымесить, поставить в теплое место около печки; когда слегка поднимется, влить 1½ стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, 1¼ стакана мелко изрубленного сладкого, ⅓ стакана горького миндаля, 1¼ стакана изюма, выбить хорошенько, дать подняться на столько, сколько теста было растворено, положить тогда пену из 7 белков, влить в форму, намазанную маслом; когда тесто поднимется, вставить в горячую печь.

На 6 человек выдать ⅓ часть.

1205) Баба заварная (Вышиной в ¾ аршина)

¼ гарнца молока вскипятить, заварить им ½ гарнца муки, мешая шибко до гладкости, накрыть, пусть постоит так с ½ часа; когда остынет, положить 60 желтков, ¾ стакана самых лучших густых дрожжей, ¾ стакана растопленного теплого масла, муки еще 4½ стакана и сахара 1 стакан, разбить лопаткой как можно лучше, положить 15 сбитых белков, размешать, дать подняться, выбить опять лопаткой, наполнить ¼ формы, намазанной маслом, и обсыпанной сухарями; когда тесто поднимется, так что наполнит ¾ формы, вставить как можно осторожнее в горячую печь на 1 час.

В эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, сперва его высушить, мелко растереть ножом, всыпать в молоко, на котором растворить бабу.

На 6 человек взять ¼ часть назначенной пропорции.

1206) Баба очень высокая и легкая

½ гарнца муки, ¼ гарнца молока размешать как можно лучше, влить ¾ стакана процеженных дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место; когда дрожжи тронутся, выбить тесто лопаткой, всыпать соли, влить ¼ гарнца желтков, бить лопаткой до гладкости, положить 1½ стакана растопленного теплого масла, другие ½ гарнца муки, опять размешать, всыпать наконец 2 стакана сахара, корицы, мелко нарезанного цуката с ¼ стакана, изюма с ½ стакана, мелко изрубленного сладкого миндаля с ½ стакана, горького штук 15, размешать, поставить в теплое место, когда теста прибудет вдвое, выбить лопаткой, перелить в форму, намазанную маслом, наполнить ее ¼ часть, когда тесто поднимется до ⅔ формы, вставить осторожно в печь на 1 час с ¼.

На 6 человек взять ⅓ часть назначенной пропорции.

1207) Баба на дрожжах

20 желтков, 20 яиц разбить с 1½ стакана теплого молока, процедить в ¾ гарнца муки, прибавить ½ стакана густых дрожжей, ½ чайной ложки соли, размешать все до гладкости, поставить в теплое место на ½ часа; потом влить 1½ стакана растопленного теплого масла, всыпать 1 стакан просеянного сахара, горсть изюма без зерен, 15 штук горького мелко изрубленного миндаля, выбить тесто лопаткой как можно лучше, дать подняться, тогда опять выбить лопаткой, перелить в форму, дать опять подняться, вставить осторожно в печь.

На 6 человек взять ¼ или ⅓ часть назначенной пропорции.

Б) БАБЫ НА СБИТЫХ БЕЛКАХ

Примечание. Эти бабы надобно печь непременно в бумажных формах, маслом намазанных, и не вынимать их из форм, пока не остынут.

Они не бывают так высоки, как бабы на дрожжах. Наполнить тестом только ¾ формы. Печь от ¾ до 1 часа. Из этого же теста можно печь торты, которые, будучи плоски, достаточно печь 40 минут. Торт лучше печь в жестяных формах и не вынимать из них, пока не остынет.

1208) Баба миндальная с мукой

1 фунт, т. е. 3 стакана сладкого миндаля, 20 штук горького очистить, изрубить очень мелко, мешать в каменной чашке, прибавляя 24 желтка, 2 стакана сахара; когда масса побелеет, положить пену из 24 белков, подсыпая ¾ стакана крупичатой или ½ стакана картофельной муки, размешать, влить в бумажную высокую форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, наполнить ¾ формы, вставить в довольно жаркую печь; вынув из печи, не вынимать бабы из формы, пока не остынет.

На 6 человек испечь из ⅓ части назначенной пропорции.

1209) Баба миндальная без муки

1 фунт сладкого, ¼ фунта горького миндаля обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, подсыпая 2 стакана сахара, сбить 30 желтков и 3 яйца, мешая добела, положить истолченный миндаль с сахаром, потом пену из 30 белков, влить в форму, намазанную маслом и посыпанную сахаром или сухарями, и в печь. Или желтки растереть добела с сахаром.

На 6 человек взять ⅓ часть назначенной пропорции.

1210) Баба из лимона

3 лимона варить до тех пор, пока можно будет легко проколоть их соломкой, но чтобы не разварились и не выпустили из себя сок. Тогда разрезать их, зерна выбросить, растереть лимоны в каменной чашке, вбивая по одному 18 желтков; протереть сквозь сито, всыпать тогда 1½ стакана сахара и

положить наконец пену из 18 белков, влить в жестяную форму, намазанную маслом и обсыпанную мукой, вставить в не слишком горячую печь.

На 6 человек достаточно ⅓ часть.

1211) Баба из ржаных сухарей

30 желтков и 1 фунт сахара мешать добела, всыпать 3 золотника толченой и просеянной корицы, 1½ золотника гвоздики, 1½ золотника бадьяна, ¾ стакана сухой просеянной муки из ржаного хлеба и 2 ложки крупичатой муки, размешать до гладкости, положить наконец пену из 30 белков, размешать, влить в кастрюлю или в форму, намазанную маслом и посыпанную мукой из ржаного хлеба, наполнить ¾ формы, вставить в печь на 1½ часа.

В эту бабу можно прибавить ¼ фунта шоколада. Мука же делается следующим образом: чистый ржаной хлеб разрезать, высушить, истолочь, просеять.

На 6 человек взять ⅓ часть назначенной пропорции.

1212) Другая пропорция, также очень хорошая

1 стакан просеянной муки из ржаного хлеба, 2 стакана сахара, 3–4 золотника корицы, 20 желтков и 20 сбитых белков.

На 6 человек испечь из ⅓ назначенной пропорции.

1213) Баба миндальная

1 фунт сладкого, ¼ фунта горького миндаля обварить, очистить, истолочь, мешать в каменной чашке один час, вбивая по одному 60 процеженных желтков, за каждым желтком сыпать 1 ложку сахара и таким образом всыпать целый фунт сахара и даже более, положить немного мускатного ореха и наконец пену из 60 белков. Влить в форму, намазанную несоленым маслом и обсыпанную сухарями, вставить в довольно жаркую печь.

На 6 человек выдать ¼ часть назначенной пропорции.

1214) Баба из смоленских круп (Пропорция на 6 человек)

¾ стакана смоленских самых мелких круп смешать с 10

желтками и ¾ стакана сахара; мешать добела, прибавить ¼ стакана горького, очищенного, мелко изрубленного миндаля; когда масса прибудет и взбелеет, положить пену из 12 белков, размешать, переложить в форму, намазанную маслом и посыпанную мукой, вставить в печь.

1215) Баба из ржаных сухарей

28 желтков и 1 фунт сахара тереть добела, вбить 2 яйца, всыпать ½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкого, мелко истолченного миндаля, немного гвоздики, ½ фунта просеянной муки из ржаных сухарей, корицы, немного гвоздики, померанцевой корки, положить пену из 28 белков и вставить в печь на 1 час.

На 6 человек выдать ⅓ часть.

1216) Баба из мака (Пропорция на 6 человек)

1½ стакана мака высушить, истолочь, потом мешать в каменной чашке с 10 желтками, всыпать ¾ стакана сахара, 5 штук горького толченого миндаля, потом положить пену из 10 белков, в форму и в печь.

1217) Баба из лимона

Взять 3 лимона, отереть с них цедру сахаром, а потом уварить их до мягкости, но чтобы не разварились и не попало в них воды, разрезать, вынув зерна, растереть в каменной чашке, класть понемногу 3 стакана сахара, 24 желтка и наконец пену из 24 белков, подсыпая ¾ стакана картофельной или 1 стакан крупичатой муки.

На 6 человек выдать третью часть.

1218) Баба шоколадная

30 желтков растереть добела, всыпать 1 фунт тертого шоколада и 1 фунт, т. е. 2 стакана сахара, 1 палочку толченой просеянной ванили, ¾ стакана просеянных ржаных сухарей, сыпать все это понемногу, размешать до гладкости; когда масса погустеет и побелеет, положить пену из 30 белков, подсыпая около ⅓ стакана картофельной муки, размешать осторожно,

наполнить ¾ формы, вставить в печь.

На небольшую бабу выдать третью часть.

1219) Баба бисквитная

Тщательно отделить от белков 32 желтка, растереть их добела с 2 фунтами, т. е. 4 стаканами сахара, которым стереть сперва цедру с 2 лимонов, выжать сок из 3 лимонов, мешать в одну сторону, пока масса не побелеет; тогда положить 32 взбитые белка, подсыпая 1½ фунта муки, размешать, налить неполную форму, намазанную маслом и осыпанную сахаром, и вставить в печь не слишком горячую на 1 час.

Выдать на 6 человек четвертую часть, а именно: 8 яиц, ½ фунта сахара, ½ лимона, ⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана муки (½ ложки масла, ложки 2 сахара или сухарей).

1220) Баба снежная

Сбить в пену 24 белка, всыпать 24 чайные ложечки картофельной муки и 1½ стакана сахара, кусок толченой ванили, размешать, переложить в форму, вставить на 1 час в не слишком горячую печь.

На 6 человек выдать ⅓ часть.

1221) Baumkuchen (Или торт древесный)

½ гарнца растопленного масла тереть в каменной чашке добела; в другой чашке мешать также добела ½ гарнца желтков с ½ гарнца сахара, потом смешать с маслом, всыпать ½ гарнца самой сухой муки, легко насыпанной, и наконец положить пену из оставшихся белков и печь следующим образом: взять деревянную форму такой величины и формы, как большая голова сахара, обернуть ее бумагой и обвить тоненькой веревочкой ряд возле ряда; в середине же этой формы насквозь, в длину, должно быть сделано небольшое отверстие так, чтобы можно было продеть железный прут или вертел и прикрепить его в форме; бумагу же и веревочку облить хорошо горячим растопленным маслом так, чтобы и веревочка и бумага насквозь промокли, подержать форму над огнем; когда масло разогреется, начать поливать тестом форму, прикрепив ее перед огнем и подставив снизу противень, на который бы смогло стекать тесто; вертеть

форму довольно скоро и стараться, чтобы было как можно более шишек.

В) БУЛКИ

Примечание. При печении булок те же самые условия, как и при печении баба, т. е. хорошие дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорция муки хотя и назначена, но очень слепо придерживаться ей нельзя, потому что мука бывает разного сорта и сухости; но самые главные правила следующие:

1) Чтобы тесто не было жидко, потому что в таком случае булки в печи расплывутся и будут плоские; если же тесто слишком густо — также нехорошо: булки будут тяжелы, невкусны и скоро почерствеют; тесто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрезать ножом и чтобы тесто за ножом не тянулось, чтобы при делании булок или сухарей не надобно было более подсыпать муки, разве слегка смазывать руки маслом.

2) Тесто месить и выбивать веселочкой или руками как можно дольше, чтобы наконец совершенно отставало от рук и от корытка или стола.

3) Мука должна быть самая сухая и просеяна.

4) Тесто должно подходить непременно три раза: первый раз, когда будет растворено; второй раз, когда будет замешано, и третий раз уже на листе, ставить в печь горячую и закрыть ее заслонкой, чтобы не доходил до булок ветер.

5) Ставить тесто, чтобы поднималось, в теплое место, но не горячее, чтобы не доходил до теста ни холод, ни ветер; на корытко, горшок или кастрюлю, в которой растворено тесто, положить лучинки, а сверху накрыть в несколько раз сложенной салфеткой.

6) Когда булки пекутся в бумажных формах, намазанных маслом, тогда тесто должно быть так густо, как на оладьи.

7) Булки, которые пекутся на листах, а не в бумажных формах, садя в печь, надобно смазать перышком яйцом, разбитым с ½ ложки воды, но не мазать боков, потому что яйца склеивают тесто и не дают булкам подняться; вынув их из печи, надобно тотчас же положить их одним краем на стол, а другим на низкое решето и накрыть намоченной в воде и выжатой салфеткой.

8) На каждые 4 фунта муки берется приблизительно 3 золотника сухих дрожжей, т. е. на 1 копейку.

1222) Булки заварные или кулич

1½ стакана муки заварить 1½ стакана молока, размешать до гладкости; когда остынет, влить ½ стакана дрожжей и дать

подняться, Если дрожжи сухие, то вместо 1½ стакана молока взять 2 стакана, как сказано в примечании. 15 желтков растереть добела с ½ стакана сахара; из 15 белков сбить пену, положить и то и другое в тесто, дать ему еще раз подняться; влить ¾ стакана растопленного теплого масла, всыпать наконец остальную муку, выбить тесто как можно лучше, но чтобы не было слишком густо, переложить в бумажные формы, намазанные маслом; когда в них тесто поднимется, вставить осторожно в горячую печь. (Всего 1 гарнец, т. е. фунтов 5 муки, сухих дрожжей 4 золотника, т. е. на 1⅓ копейки).

1223) Большая булка или кулич с шафраном

½ стакана дрожжей, ¼ стакана воды, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, ⅓ фунта, т. е. 1 стакан изюма, ½ золотника шафрана, намоченного в ¼ стакана холодной воды или рома, 60 желтков, 2½ стакана растопленного масла, муки 1 гарнец без 2 стаканов. Сперва желтки разбить с водой, влить дрожжей, всыпать стаканов 5 муки, дать подняться. Потом выбить тесто хорошенько, всыпать соли и все остальное, вымесить тесто как можно лучше, чтобы оно было густо, дать подняться другой раз; сделать булки или кулич, а когда на листе поднимутся, смазать их яйцом, вставить в горячую печь. Кулич посыпать мелко изрубленным миндалем, коринкой, крупно истолченным сахаром, сухарями и мелко истолченной и просеянной корицей.

1224) Большая булка или кулич

Взять ½ гарнца муки, ¼ гарнца теплого молока, ½ стакана белых густых дрожжей, растворить, дать подняться; потом влить 20 желтков, растертых добела с 1 стаканом сахара, 2 стакана растопленного теплого масла, соли, остальную муку; замесить как сказано в примечании, дать подняться; выбить тесто лопаткой, влить в бумажные формы, намазанные маслом; когда тесто поднимется в третий раз, вставить в горячую печь на 1 час. Тесто должно быть немного гуще, чем на оладьи. Муки всего 1 гарнец, т. е. фунтов 5 или немного менее, если мука очень сухая.

1225) Булки легкие

Взять ½ гарнца муки, ¼ гарнца, т. е. 3 стакана теплого

молока, ¾ стакана дрожжей, растворить; когда поднимется, влить ¼ гарнца желтков, добела растертых с 1 стаканом сахара, ¼ гарнца растопленного теплого масла, немного корицы, остальную муку замесить, выбивая тесто лопаткой. Когда поднимется, влить в бумажные формы, а когда и в них тесто поднимется, вставить осторожно в горячую печь. (Муки около 1 гарнца, т. е. фунтов 5).

1226) Булки, которые долго не черствеют

3 стакана, т. е. ¼ гарнца муки заварить 1½ стакана кипящего молока, размешать до гладкости, накрыть, дать постоять так один час, тогда влить теплого молока ¼ гарнца, ½ стакана густых дрожжей, ½ стакана сахара, немного муки, размешать, дать подняться; потом выбить тесто хорошенько лопаткой, влить 1½ стакана масла, всыпать муки, чтобы тесто было довольно густо; когда поднимется, скатать булки, переложить на железный лист; когда поднимется, вставить в горячую печь. (Муки 1 гарнец).

1227) Булки, подходящие в холодной воде

1 стакан муки заварить 1 стаканом молока, когда остынет, влить 1 стакан густых дрожжей, размешать до гладкости, дать подняться. Потом влить 2 стакана желтков, 1 стакан цельных яиц, 2 стакана молока, 1½ стакана сахара, положить лимонную цедру, 1 стакан растопленного теплого масла и муки так, чтобы тесто было обыкновенной густоты и отставало от рук; переложить в плотную салфетку, намазанную маслом, перевязать слегка, чтобы тесто имело место подняться, опустить в холодную воду на три часа; когда тесто с салфеткой всплывет наверх, тогда вынуть его, сделать булки, класть на железный лист; когда поднимется, смазать яйцом, вставить в горячую печь.

1228) Булки на опаре из пшеничных отрубей

¼ гарнца пшеничных отрубей заварить 1½ стакан молока, выбить хорошенько, когда остынут, влить ½ стакана дрожжей, дать подняться; немного теплого молока смешать с ½ стакана растопленного масла, влить в ½ гарнца муки, размешать хорошенько, процедить в это тесто опару из пшеничных отрубей, всыпать сахара, соли, дать подняться; когда теста прибудет вдвое больше, делать булки, намазывая руки маслом, дать подняться на

листе, смазать яйцом, вставить в горячую печь.

1229) Булки заварные без яиц и без масла

1 стакан муки заварить 2 стаканами молока, размешать до гладкости; когда остынет, влить ½ стакана дрожжей, размешать, посыпать тесто мукой, дать подняться. Тогда влить 1 стакан теплого молока, соли, муки стаканов 10, месить, пока не будет отставать от рук, дать подняться; сделать булки, дать им подняться на железном листе и в печь.

1230) Булки превосходные

Взять ¼ гарнца теплого молока, ½ гарнца самой сухой муки, 3 ложки самых густых дрожжей, размешать до гладкости, поставить в теплое место, дать подняться; вбить тогда 5 яиц и 10 желтков, разбитых с полной чайной ложечкой соли, и 1 стакан сахара, ¾ фунта растопленного масла и муки так, чтобы тесто было довольно густо, замесить, дать подняться; делать булки; когда поднимутся на листе, смазать яйцом; вставить в горячую печь. (Муки всего около 6 фунтов, т. е. 1¼ гарнца).

1231) Булки на сбитых белках

Взять 4 стакана теплого молока, ½ гарнца муки, 1 стакан дрожжей, размешать, дать подняться; потом положить 1 стакан сахара, соли, штук 20 горького, толченого миндаля, 1½ стакана растопленного масла, досыпать муки так, чтобы тесто было густо как на булки, 4 стакана белков сбить в пену, размешать с тестом, дать подняться, сделать булки, дать опять подняться на листе, смазать яйцом и в печь. Муки всего около 6–7 фунтов.

1232) Булки ежедневные

Теплое молоко влить в корытко, процедить дрожжей, всыпать половину муки, растворить; когда поднимется, положить соли, желтки, разбитые добела с сахаром, и все прочее, а также 5 сбитых белков, замесить тесто так густо, чтобы можно было разрезать его ножом и тесто за ним бы не тянулось, дать подняться; скатать булки, сложить на железный лист; когда

поднимется, смазать яйцом, вставить в печь на 1 час. Выдать 1 гарнец муки, ¾ стакана дрожжей, ¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 5 яиц, ¾ стакана растопленного масла, ⅔ стакана сахара, горького миндаля, кардамона, корицы или какого-нибудь масла для запаха.

1233) Булки обыкновенные без яиц

Взять теплого молока, процеженные дрожжи, всыпать ½ гарнца муки, соли, размешать до гладкости, влить растопленное масло, всыпать сахар, остальную муку так, чтобы тесто можно было резать ножом и чтобы оно за ним не тянулось, месить тесто, пока не будет отставать от рук, поставить в теплое место; когда поднимется, опять выбить тесто хорошенько, опять дать подняться; тогда уже сделать булки, пусть поднимутся они в третий раз на листе; намазать их яйцом и в печь. Всего ¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 1 гарнец, т. е. 5 фунтов муки, ¾ стакана дрожжей, ½ фунта масла, 1 стакан сахара, 2 яйца смазать тесто.

1234) Булки или сухари на сливках

Приготовить густое тесто как обыкновенно из следующей пропорции: 1 гарнец, т. е. фунтов 5 муки, ¾ стакана растопленного масла, ¾ стакана дрожжей, соли, ¼ гарнца, т. е. 3 стакана густых сливок, 6 яиц, ½ стакана сахара.

Из такого же теста можно печь и сухари.

1235) Булки превосходные

¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока вскипятить, остудить, вбить 10 яиц, всыпать ½ гарнца муки, влить ¾ стакана процеженных дрожжей, размешать до гладкости, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, выбить его хорошенько, положить ¾ стакана масла, 1 стакан сахара, соли и еще ½ гарнца муки так, чтобы тесто можно было резать ножом и тесто бы за ним не тянулось, месить, пока не будет отставать от рук. Когда тесто поднимется во второй раз, сделать булки, посадить их на теплый лист, посыпанный мукой, дать подняться; смазать яйцом, вставить в горячую печь. (Следовательно, муки всего 1 гарнец, т. е. фунтов 5).

1236) Булки превосходные

Взять 1 гарнец муки, всыпать ее в корытко, сделать в середине ямку; 1 стакан дрожжей или более, если не слишком свежи, 20 яиц и ¼ гарнца молока размешать, процедить в муку, которую надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мере в продолжение двух дней. Размешать тесто, дать ему подняться с ½ часа. Потом начать выбивать тесто руками, положить 1 чайную ложку соли, 1½ стакана сахара, 1⅓ стакана растопленного масла и наконец остальную муку, за каждым разом выбивать тесто как можно лучше, так чтобы наконец отставало от рук. Накрыть полотном, но чтобы оно не дотрагивалось теста, поставить в теплое место; когда его прибудет втрое более, чем было растворено, и наверху будут показываться пузырьки, скатать тогда небольшие булки, не подсыпая муки, но руки намазать слегка маслом, чтобы тесто к ним не прилипало, сгладить сверху и класть на лист довольно далеко одну от другой; когда булки на листе начнут подниматься и наверху начнут показываться пузырьки, тогда намазать их перышком разбитым яйцом с водой, но не мазать боков; вставить осторожно в довольно горячую печь. Когда будут готовы, вынуть их также осторожно, положить на стол одним краем на решето, накрыть намоченной в воде и выжатой салфеткой.

Если булки будут в печи расплываться, значит, что мука не слишком суха, и потому лучше всегда тесто замесить погуще и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листе. Но и слишком густое тесто также не хорошо. (Следовательно, выдать всего 1 стакан дрожжей, ¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 20 яиц, 1½ стакана сахара, 1 чайную ложечку соли, 1⅓ стакана растопленного масла, муки 1½ или 1¾ гарнца).

1237) Булки с шафраном

Тесто приготовить точно также, как сказано в предыдущем № 1236, с той только разницей, что в молоко надобно сперва всыпать 2 золотника шафрана, хорошо высушенного, растертого, процедить.

1238) Булки заварные

¼ гарнца муки заварить 2 стаканами горячего молока, размешать до гладкости; когда немного остынет, влить 15

разбитых яиц, ¾ стакана густых дрожжей, размешать все это хорошенько, процедить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размешать хорошенько, дать слегка подняться; потом выбить тесто, положить соли 1 чайную ложечку, ¾ стакана растопленного масла, 1¼ стакана сахара, остальную муку, вымесить как можно лучше, так, чтобы отставало от рук, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось втрое более, чем было растворено. Сделать булки, когда поднимется на листе, намазать сверху желтком, вставить в печь. Такие булки чрезвычайно вкусны и не скоро черствеют. (Следовательно, всего 1 гарнец, т. е. фунтов 5 муки, 15 яиц, ¾ стакана густых дрожжей, 2 стакана молока, соли, ¾ стакана растопленного масла, 1¼ стакана сахара).

1239) Булочки карлсбадские

½ фунта масла тереть добела, вбить по одному 8 желтков, ¾ стакана дрожжей и ¾ стакана сливок, смешать, процедить сквозь сито и влить в масло с желтками, всыпать понемногу 1½ фунта очень сухой теплой муки, и доливать понемногу еще ¾ стакана сливок, чтобы тесто было легкое; выбить как можно лучше, поставить в теплое место; когда поднимется, намазать слегка руки маслом, делать плоские булочки величиной в простые лесные яблоки, класть их на лист, посыпанный мукой, положить на каждую булочку на середину одну половинку обваренного миндаля, намазать верх, но не бока булочек, белком с водой, осыпать хорошенько сахаром, дать подняться и вставить в печь на ½ часа, чтобы едва подрумянились.

Если мука не слишком суха, то ее пойдет более, чем 1½ фунта.

1240) Булки в бумажных формах

¾ фунта растопленного масла растереть добела, вбивая 2 яйца и 10 процеженных желтков, положить 2 ложки дрожжей, 6 ложек теплого молока, ½ фунта муки, ½ стакана сахара, ⅓ стакана горького и сладкого миндаля, 1 чайную ложку соли, размешать хорошенько, дать подняться; опять выбить тесто, влить в бумажную форму, намазанную маслом; когда теста в ней прибудет в 2½ раза, вставить осторожно в печь немного более жаркую, чем на обыкновенные булки.

1241) Булки иначе

Взять 3¾ стакана муки, 1½ стакана молока, ⅜ стакана дрожжей, растворить тесто; когда поднимется слегка, влить 2¼ стакана желтков, 1½ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара, 1½ золотника корицы и остальную муку, выбить тесто как можно лучше, чтобы отставало от рук. Когда поднимется тесто в 2½ раза, наполнить им ⅓ часть бумажных форм, намазанных маслом; когда тесто поднимется выше половины формы, вставить в печь. (Муки всего ½ гарнца и 1½ стакана).

1242) Булки (Постные)

Взять 4 стакана теплой воды, ¾ стакана густых дрожжей, ½ гарнца муки растворить; когда поднимется, всыпать мелкой соли столовую ложку ровно с краями, можно прибавить с ½ стакана макового, подсолнечного или миндального масла, половину оставшейся муки, выбить тесто хорошенько, поставить в теплое место, дать слегка подняться; потом всыпать остальную муку, вымесить тесто как можно лучше, дать опять подняться; потом делать булки, которые, когда поднимутся на железном листе, намазанном ложкой масла, вставить в печь, смазав их кипятком или пивом. Тесто это можно замесить гораздо жиже, в таком случае испечь булки в формах, намазанных маслом. Из этой пропорции выйдет булок, когда остынут, не менее 6½ фунта.

Вместо воды можно взять макового молока. Из этого теста делаются булочки с маком, которым и сверху посыпать. Вместо мака можно посыпать тмином.

(Муки выдать 5 фунтов, т. е. 1 гарнец).

1243) Булки превосходные в бумажных формах

Из следующей пропорции: 2 стакана желтков, 2 стакана растопленного масла; вскипяченного, но едва теплого молока 2 стакана, густых дрожжей ¼ стакана, немного сахара, горького толченного миндаля или чего-нибудь другого для запаха, муки в пропорцию, чтобы тесто не было густо (т. е. фунтов около 4-х).

1244) Крендельки, плетенки

¼ гарнца теплого молока, соли, ¾ стакана дрожжей,

половину назначенной муки размешать до гладкости, дать подняться в теплом месте. Когда на тесте сверху сделаются трещины, вбить 10 желтков, растертых добела с ¾ стакана сахара, положить пену из 10 белков и месить тесто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрезать его на столе ножом и чтобы тесто к ножу не приставало; влить 1⅛ стакана растопленного масла, лимонной цедры, месить тесто до тех пор, как покажутся на тесте пузырьки и тесто будет отставать от рук и корытка. Так приготовленному тесту дать подняться; потом на столе раскатывать руками небольшие валики, в середине немного толще, уже к концам, сделать из них крендельки или сплести их как косу, сложить на лист, намазанный маслом и посыпанный мукой; когда поднимутся, смазать яйцом, посыпать сахаром, корицей, коринкой и миндалем, вставить в печь на ¾ часа (муки всего 1 гарнец).

1245) Струцели с маком

делаются из этого же теста: раскатать на столе тонкий большой пласт или лепешку, положить на него мак (который надобно сперва обварить кипятком, выжать, растереть в каменной чашке, положить меду пополам с сахаром, и немного горького толченного миндаля), свернуть в трубку, переложить на лист; когда поднимется, намазать яйцом, посыпать сахаром, корицей, вставить в печь на ¾ часа.

1246) Булочки с тмином или Kümmelkuchen

делаются из того же теста. Когда тесто поднимется, сделать маленькие плоские булочки, положить их на лист, в середине каждой сделать ямочку, положить в нее ¼ чайной ложечки тмина, наверх ¼ чайной ложки свежего сливочного масла, смазать яйцом, вставить в печь на ½ часа.

1247) Попатачи

делаются из того же теста следующим образом: раскатать на столе плоский кружок, намазать растопленным теплым маслом, посыпать коринкой, смешанной с сахаром и корицей, свернуть в трубку, разрезать на куски в 2–3 пальца шириной, переложить на лист разрезанной стороной, другую же разрезанную сторону и

бока намазать яйцом, посыпать сахаром с корицей, вставить в печь на ½ часа.

1248) Эссы, сухари и маленькие кренделькі

также очень вкусны из этого теста; все это подается к чаю.

1249) Струцели заварные (Постные)

Из ½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкого и 1/16 фунта горького миндаля приготовить миндального молока 5¼ стаканов; ¼ гарнца муки заварить 1½ стаканами миндального молока, накрыть, дать постоять так с ¼ часа; потом размешать до гладкости, развести остальным миндальным молоком, влить с ⅓ стакана густых дрожжей, размешать хорошенько, посыпать сверху мукой, дать подняться. Когда тесто потрескается, всыпать ½ чайной ложечки соли и муки так, чтобы тесто было густо как на булки, всыпать 1 стакан сахара, ¼ фунта, т. е. ¾ стакана изюма, месить с ½ часа так, чтобы от рук отставало; сделать булки узкие и длинные вершков в 10, положить на лист, намазанный маслом и посыпанный мукой, когда поднимутся, намазать водой, пивом или медом, посыпать чернушкой, концы надрезать вдоль, вставить в печь.

(Муки 1⅓ гарнца, т. е. фунтов 7).

1250) Струцели постные с маком

Влить в кастрюльку 2 стакана вскипяченной, остывшей, однакоже еще теплой воды, влить ⅓ стакана дрожжей, всыпать ¼ гарнца муки, размешать до гладкости, посыпать мукой, накрыть, дать подняться. Когда на тесте сделаются трещины, выбить тесто хорошенько, посолить, влить ¼ стакана прованского или подсолнечного масла, размешенного добела с ½ стакана сахара и ложкой хорошего меда (от которого тесто делается рассыпчатым), всыпать немного толченого горького миндаля и муки так, чтобы тесто было густо как обыкновенно на булки, месить, пока не будет отставать от рук, накрыть, дать подняться. Между тем 2 стакана серого мака обварить кипятком, накрыть, дать постоять так 1 час, потом выжать его досуха, растереть в каменной чашке, всыпать полную ложку сахара, ложку меда так, чтобы мак был сладок, немного горького толченого миндаля, размешать

хорошенько; когда тесто будет готово, раскатать на столе несколько тонких продолговатых кружков, намазать маковой массой, свернуть в трубку и, чтобы концы были ровные, сложить на лист, намазанный прованским маслом и посыпанный мукой, намазать тесто медом, размешанным с водой, посыпать маком или сладким миндалем, вставить в печь на ¾ часа.

Из этого теста делаются также булки с маком или без мака.

Такие струцели с маком очень хороши из скоромного теста.

1251) Плетенки или булочки постные с шафраном и изюмом

Растворить тесто из 1½ стакана теплой воды, соли, ½ стакана дрожжей и 2¼ стакана муки, дать подняться, всыпать тогда ½ стакана сахара, добела растертого с 1½ ложками прованского масла, всыпать ½ ложки высушенного и мелко истолченного шафрана и муки, месить так, чтобы тесто от рук отставало, всыпать тогда ½ фунта, т. е. 1½ стакана вымытого и высушенного изюма, дать подняться тесту во второй раз; делать маленькие булочки или плетенки, посыпать сахаром, вставить в печь. (Муки всего ½ гарнца).

1252) Булочки постные с луком или мармеладом

Приготовить тесто, как сказано выше в № 1251. только без шафрана, раскатать довольно тонко, вырезать круглые пирожки, положить на середину какого-нибудь яблочного или из слив мармелада, края намазать слегка водой, накрыть другим кружком, прижать, чтобы края слепились, переложить на лист, смазать водой или прованским маслом, посыпать сахаром и в печь.

Если с луком, то в тесто не надо класть сахара, но более посолить; а вместо мармелада положить лук, мелко нашинкованный и поджаренный в прованском масле с солью и перцем, сложить каждый кружок теста вдвое, так, как колдуна или пельмени; когда поднимутся, смазать прованским маслом, вставить в печь.

1253) Крендель миндальный

70 желтков и 10 белков, растопленное масло и сливки мешать добела. Миндаль очистить, истолочь, подливая несколько

капель воды, смешать с 3¾ стакана легко насыпанной муки, протереть сквозь редкое сито так, чтобы не оставалось крупных кусков миндаля, всыпать это в желтки, влить густых дрожжей, выбить тесто хорошенько, дать подняться; тогда опять выбить, всыпать соли, сахара, дать опять подняться, влить в форму; когда тесто поднимется, вставить в очень жаркую печь. Выдать всего 1¼ фунта, т. е. 3¾ стакана сладкого миндаля, ¾ стакана горького, т. е. ¼ фунта, 70 яиц, ¾ стакана сливок, ¾ стакана масла, ¾ стакана густых дрожжей, 3 стакана сахара, т. е. 1½ фунта, соли и муки 3¾ стакана.

1254) Обертух

Влить в горшок или кастрюлю теплых сливок, процеженных дрожжей, половину муки, растворить тесто; когда поднимется, положить 5 яиц, размешанных с сахаром, теплое масло и остальную муку, вымесить хорошенько, дать подняться.

Взять кастрюлю, намазать ее маслом, обсыпать сухарями, в середину поставить жестяную трубочку. Взять кусок теста, раскатать кружок величиной в дно кастрюли, в палец толщиной, вырезать в середине кружочек, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка.

Таких кружков приготовить несколько, складывать в кастрюлю, намазывая каждый кружок растопленным маслом и пересыпая сахаром с корицей, сухим вареньем или изюмом, мелко нарезанным черносливом или винными ягодами; наполнить ¾ кастрюли, дать немного подняться и в печь. Выдать всего 1½ стакана сливок, 5 яиц, ¾ стакана масла, ½ стакана дрожжей, ½ гарнца муки, ½ стакана сахара, корицы, 2–3 сухаря, варенье, изюм, чернослив или винные ягоды, ¼ фунта масла смазывать кружки.

Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХ

Примечание. Мазурек — это пирожное продолговатого четырехугольного вида, величиной в ½ или в целый лист бумаги, очень тонкое, сухое; сверху можно его оглазировать или украсить по желанию, или посыпать коринкой, сахаром, миндалем и проч. Подается к обеду, к чаю или к кофе. Не снимать мазурка с бумаги, пока не остынет.

1255) Мазурек на дрожжах

Взять самую сухую муку, поставить ее, однакож еще на ночь, в печь, просеять, взять ее ¼ гарнца, всыпать в кастрюльку, влить теплого молока 1 стакан, ⅓ стакана дрожжей, растопленного масла ⅜ стакана, размешать до гладкости, накрыть в несколько раз сложенной салфеткой, поставить в теплое место. Когда поднимется, влить ¾ стакана процеженных желтков, т. е. желтков 9-11, ¼ стакана сахара, ½ чайной ложечки аниса и соли, вымесить хорошенько в теплом месте, всыпать еще ¼ гарнца муки, месить, пока тесто не будет отставать от рук, накрыть, дать вторично подняться.

Когда поднимется, выложить тесто на стол, подсыпать слегка муки. Разрезать на несколько частей и, растягивая тесто в руках как можно тоньше, положить на лист, намазанный маслом и посыпанный мукой, загнуть немного кругом края, намазать белком, разбитым с сахаром, наколоть весь мазурек вилкой и, не дав ему подняться, вставить тотчас же в печь на 1 час. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагой. Вынув из печи, дать остынуть, а если не очень сух, то еще раз вставить в печь; потом оглазировать, высушить в печи. Когда начнут растворять тесто, велеть затопить печь. Вместо глазури можно намазать мазурек толченым миндалем, смешанным с сахаром и белками. (Муки выдать всего ½ гарнца).

1256) Мазурек королевский

1 фунт вымытого масла тереть добела, всыпать 1 фунт сухой муки, вбить по одному 10 яиц, прибавить 1 стакан сахара, горсть мелко изрубленного миндаля, в том числе 10 штук горького. Вымесить все это хорошенько, положить тесто в продолговатую четырехугольную бумажную форму, намазанную маслом и

осыпанную булкой, вставить в летнюю печь, подержать в печи часа два, чтобы мазурек не только испекся, но и высох. Кто любит сладкое тесто, может всыпать 1 фунт сахара.

1257) Мазурек на дрожжах со взбитыми белками

Взять 3½ яйца, 3 желтка, молока теплого 1 стакан, ½ стакана дрожжей, ½ гарнца муки (если очень суха, то немного менее), ⅔ стакана сахара; вымесив все это хорошенько, поставить в теплое место; когда тесто поднимется, влить ¾ стакана теплого масла, выбивать тесто, пока не будет отставать от рук; положить 3 взбитые белка, накрыть, дать подняться. Потом разделить тесто на несколько частей, растянуть каждый кусок в руках как можно тоньше, загнуть немного кругом края, положить на лист, наколоть вилкой, посыпать изюмом, рубленным миндалем и сахаром; поставить лист ненадолго перед самым малым огнем, чтобы тесто слегка поднялось, потом вставить в не слишком горячую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

1258) Мазурек, поднимающийся в холодной воде

Взять теплого молока ¾ стакана и желтков ¾ стакана, 1 ложку дрожжей, 1¼ фунта муки, ¾ стакана масла, вымесить тесто так, чтобы от рук отставало. Положить в салфетку, намазанную маслом, перевязать, но так, чтобы тесто имело место подняться, опустить в холодную воду на целую ночь; на другой день, когда тесто всплывет наверх, вынув его из салфетки, вымесить хорошенько, прибавив ⅓ стакана сахара, прикрыть на столе, чтобы слегка поднялось в продолжение одного часа; тогда тесто раскатать тонко, положить на бумагу и на лист; когда слегка поднимется, смазать яйцом, вставить в летнюю печь, чтобы испекся и высох.

1259) Мазурек рассыпчатый

Взять ¼ гарнца муки, ¾ стакана теплого молока, ¼ стакана густых дрожжей, 7½ желтков, растертых добела с ¼ фунта, т. е. с ½ стакана сахара, размешать хорошенько, прибавляя понемногу ¾ стакана свежего масла. Выбивать лопаткой тесто в продолжение 1½ часа, потом намазать тонко на лист или на бумажную форму, наколоть вилкой в нескольких местах.

Нашинковать миндаль, смешать его с изюмом без зернышек, с сахаром и несколькими белками, намазать середину мазурка, бока же намазать желтком, вставить в печь на 1 час, чтобы мазурек не только испекся, но и высох.

1260) Мазурек украинский

Взять ¾ стакана желтков, ¾ стакана сливок, ¼ стакана дрожжей, ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, 3–4 штуки толченого горького миндаля, муки так, чтобы тесто было густо как на сухари, вымесить тесто хорошенько; влить около ¼ стакана масла, поставить в теплое место. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на лист, намазанный маслом, смазать только яйцом, посыпать миндалем и коринкой, проколоть соломкой в нескольких местах, вставить в печь.

1261) Мазурек на взбитых белках к чаю

Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитых белков и муки, растворить довольно густое тесто; когда поднимется, положить на стол и месить в холодном месте, кладя понемногу ⅔ фунта вымытого масла, ¼ стакана мелко изрубленного горького миндаля, сахара с ½ стакана или более и муки так, чтобы тесто было не слишком густо. Вымесив хорошенько, раскатать мазурек в палец толщиной, смазать сверху желтком, посыпать корицей, сахаром, коринкой, нашинкованным миндалем; наколоть вилкой, вставить в печь не слишком жаркую. Эти мазурки хорошо печь тогда, когда остаются лишние белки.

1262) Дзяд или пляцек к чаю или кофе

Приготовить тесто как обыкновенно на дрожжах из 3¼ стакана молока, 4 фунтов муки, ⅛ фунта дрожжей, 1 фунта сахара, 1 стакана масла, 8 желтков и цедры лимонной или ¼ фунта горького миндаля.

Когда тесто будет готово, разделить его на две части, раскатать, положить на лист величиной в лист бумаги, даже немного более, намазать на все это место массу из бакалий, накрыть другим таким же пластом теста, дать подняться, смазать яйцом и в печь. Массу эту приготовить следующим образом: влить в кастрюлю 1 стакан сиропа, положить ½ фунта сахара, 5

яблок, разрезанных каждое на пять частей, сварить их как варенье, потом в горячее всыпать ½ фунта кишмиша, 1 фунт фиников и 1 фунт винных ягод, мелко нашинкованных, отставить от плиты, пусть постоит так с час времени, далее поступить как сказано выше.

Выдать:

На тесто:

4 фунта муки, ⅛ фунта дрожжей. 3¼ стакана молока, 1 фунт сахара. 1 стакан масла, 8 желтков. Цедры или горького миндаля.

На массу:

5 яблок, ½ фунта кишмиша. 1 фунт фиников, 1 фунт винных ягод. ½ фунта сахара, 1 стакана сиропа.

Д) ПЛЯЦКИ

Примечание. Пляцки — также пирожное в роде мазурков, но не так тонки, как сии последние и не так сухи; когда поднимутся на листе, смазать их яйцом, осыпать сахаром, коринкой, миндалем и корицей; печь в бумажных формах, намазанных маслом, не вынимать их из формы, пока не остынут.

1263) Пляцек на дрожжах

Разбить хорошенько 5 яиц, влить 1⅛ стакана теплого молока, всыпать ¼ гарнца муки, процеженных дрожжей ⅓ стакана, выбить хорошенько лопаткой, поставить в теплое место. Когда поднимется, положить немного соли, ½ стакана сахара, почти ½ стакана теплого растопленного масла, и еще с ¼ гарнца муки, вымесить хорошенько так, чтобы от рук отставало; когда поднимется вторично, сделать 2 плоские четырехугольные пляцка, положить их на лист, посыпанный мукой; когда поднимутся, смазать желтком, посыпать сахаром и нашинкованным миндалем, вставить в печь.

1264) Пляцек варшавский

Взять ¼ гарнца муки, ¾ стакана молока, 1½ ложки дрожжей, ¼ стакана растопленного масла, ½ стакана сахара, 3–4 штуки горького миндаля, лимонной цедры, 2 яйца, разбитые сперва в горшке, поставленном в теплую возу. Вымесить тесто хорошенько, когда поднимется, опять выбить, сделать пляцек, положить на бумагу, намазанную маслом; когда поднимется, смазать желтком, размешанным с маслом, посыпать сахаром, миндалем, вставить в не слишком жаркую печь.

Выйдет один пляцек величиной в лист бумаги.

1265) Пляцек, покрытый миндальной массой

Приготовить пляцек, как сказано в № 1266, для запаха положить в тесто 2–3 капли розового масла, покрыть тесто следующей массой.

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стакан рубленного горького и сладкого миндаля, померанцевой или лимонной корки

мелко изрубленной, размешать, покрыть тесто, намазать сверху желтком и в печь.

Вынув из печи, можно опять скропить розовой водой.

1266) Пляцек Воевода

Взять ¼ гарнца муки легко насыпанной, ¾ стакана молока, ¼ стакана густых дрожжей, размешать; когда поднимется, влить ¾ стакана желтков, добела растертых с ½ стакана сахара, ⅓ стакана масла, корицы, 8-10 зерен кардамона или чего-нибудь другого для запаха, выбивать тесто веселочкой, пока не будет отставать от нее. Когда поднимется вторично, влить тесто в бумажную форму, намазанную маслом, а когда пляцек поднимется, вставить осторожно в печь не слишком жаркую; с такой же осторожностью вынуть его после из печи; когда остынет, снять с листа и бумаги. Из этой пропорции выйдет один пляцек; форму для него надобно сделать из одного листа бумаги, загнув края кругом, в два-три пальца вышиной.

1267) Пляцек с яблоками, сливами или вишнями

2¼ стакана просеянной муки, 3½ яйца, ½ фунта масла, ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара, немного воды, вымесить как можно лучше, раскатать тонко, обложить кругом рантом из того же теста, положить на лист, посыпанный мукой, намазать сверху яйцом, испечь; когда пляцек будет почти готов, положить на него вишни без косточек и посыпать сахаром или наложить яблочного мармелада, сверху же покрыть следующей массой: 2–3 желтка растереть добела с 2 ложками мелкого сахара, положить ложки 2 сметаны самой свежей, смешать все это с 2 взбитыми белками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить в печь ненадолго.

1268) Пляцки маленькие со сливами или яблоками

¼ фунта масла, 4 желтка, 2 яйца размешать добела. Влить ⅜ стакана сливок, ⅓ стакана дрожжей, муки, вымесить тесто так, чтобы отставало от рук, посолить, выбить тесто хорошенько, сделать небольшие плоские булочки, положить сверх каждой по 2 сливы, из которых вынуть косточки, посыпать сахаром и корицей, положить сверх слив кусочек свежего сливочного масла, вставить

в печь на ¼ часа, вынув посыпать сахаром. Вместо слив можно взять вишен или яблок.

Такие самые пляцки можно делать из следующего теста: ¾ стакана муки заварить 1½ стакана молока, размешать до гладкости; когда остынет, положить ⅓ стакана дрожжей; когда поднимется, положить 6 яиц, 4 желтка, 3 ложки растопленного теплого масла, немного соли и остальную муку, выбить тесто как можно лучше; дать подняться вторично, потом делать такие же плоские булочки, как сказано выше.

Е) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ ПИРОЖНОЕ К ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ

1269) Сухари

Растворить тесто из теплого вареного молока или сливок, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться в теплом месте; выбить тогда тесто хорошенько, положить 6 яиц, чайную ложку соли, ⅔ стакана сахара, масла (если тесто растворено на сливках, то ¾ стакана; если же на молоке, то 1⅛ стакана масла), месить, пока тесто не будет отставать от рук, дать подняться вторично; тогда делать маленькие круглые булочки, не подсыпая нисколько муки, а если тесто будет прилипать к рукам, то намазать руки слегка маслом; класть на лист, намазанный маслом; когда на листе поднимутся, смазать желтком, разбитым с водой, вставить в печь на ¼ часа; вынув, дать им слегка остынуть, разрезать острым ножом, и тотчас опять в печь, чтобы высохли.

Разрезать булочки острым ножом, можно каждую половину разрезанной стороной обмакивать в молоко или в вино, посыпать тотчас же сахаром с корицей, класть на лист и в печь, чтобы высохли. Или высохшие уже сухари оглазировать белой и шоколадной глазурью, вставить в печь на несколько минут. Выдать 1 гарнец муки, т. е. фунтов 5, ¼ гарнца, т. е. 3 стакана молока или сливок, 6 яиц, ⅔ стакана сахара, кардамона или корицы, чайную ложку соли, ¾ или 1⅛ стакана масла, ½ стакана дрожжей, 2 яйца смазать тесто.

1270) Сухари на желтках

Растворить тесто из 1½ стакана теплого молока, 2¼ стакана муки, ½ стакана дрожжей; когда поднимется, замесить, положить 1½ стакана желтков, ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара, ¾ стакана растопленного масла и остальную муку; далее поступить см. сухари № 1269. (Муки всего 1 гарнец).

1271) Сухари на взбитых белках

Растворить тесто из 2 стаканов вскипяченных сливок, около ¾ стакана дрожжей, ¼ части муки, дать подняться; замесить,

положить соли чайную ложку, 1 стакан масла, 15 желтков, ¾ стакана сахара и остальную муку, и наконец 7 вполовину взбитых белков; вымесить хорошенько так, чтобы отставало от рук; далее поступить, как сказано сухари № 1269. (Муки всего 1 гарнец и 1½ стакана).

1272) Сухари заварные

¼ гарнца сухой муки заварить ¼ гарнца, т. е. 3 стаканами молока, размешать до гладкости; когда остынет, влить 1¼ стакана дрожжей, дать слегка подняться; замесить тесто, положить 20 яиц или 40 желтков без зародышей, почти 1¾ стакана масла, чайную ложку соли, ½ стакана сахара, муки еще гарнец, так чтобы тесто было довольно густо, поступить далее, как сказано сухари № 1269. (Муки всего 1¼ гарнца, т. е. фунтов около 7).

1273) Сухари

Растворить тесто из ¼ гарнца молока, ½ гарнца муки, ½ стакана дрожжей. Замесить, положив ¼ ложки соли, ¼ фунта, т. е. ½ стакана сахара, 1½ стакана яиц, 1½ стакана масла, остальную муку, которой на эту пропорцию выйдет 1 гарнец, т. е. фунтов 5, поступить во всем, как сказано сухари № 1269.

1274) Сухари на взбитых белках

1½ стакана теплых сливок, ½ стакана дрожжей, 3–4 стакана муки размешать, дать слегка подняться, потом выбить тесто хорошенько, замесить, положив 1½ стакана желтков, разбитых с ⅛ фунта, т. е. с ¼ стакана сахара, ¾ стакана растопленного масла и муки, так чтобы тесто было густо, как на обыкновенные сухари, чтобы, положив пену из всех оставшихся белков, не пришлось бы более досыпать муки, вымесить хорошенько, дать подняться вторично; тогда делать маленькие булочки и в печь; далее поступить, как сказано сухари № 1269. (Муки около ½ гарнца).

1275) Сухари на взбитых белках другим манером

Сбить пену из 10 белков, влить ¾ стакана хороших дрожжей,

всыпать стакана 2 муки, размешать, дать слегка подняться. Тогда всыпать чайную ложку соли; влить 10 желтков, размешанных добела с ¾ стакана сахара, 1½ стакана теплого молока и муки так, чтобы тесто было густо, как обыкновенно и отставало от рук; тогда влить 1⅛ стакана растопленного масла, вымесить хорошенько, дать подняться вторично; потом делать маленькие булочки и в печь.

1276) Сухари без яиц

Взять ¼ гарнца, т. е. 3 стакана теплого молока, посолить, влить ¾ стакана процеженных дрожжей, ½ гарнца муки, размешать до гладкости, влить ½ фунта растопленного масла, ¾ стакана сахара и остальные ½ гарнца муки; вымесить тесто так, чтобы отставало от рук, дать хорошенько подняться. Потом выбить тесто лопаткой или руками, дать вторично подняться. Делать маленькие булочки и далее как сказано сухари № 1269.

(Муки всего 1 гарнец, т. е. фунтов 5).

1277) Сухари на простокваше

¼ фунта масла растереть добела, положить 7–8 желтков или 3–4 яйца, простокваши 2 стакана, дрожжей с ⅓ стакана, муки стакана 3, размешать, дать подняться, тогда выбить тесто хорошенько, всыпать соли, ½ стакана сахара, остальную муку, замесить, чтобы довольно было густо, дать вторично подняться; далее поступить как сказано сухари № 1269. (Муки всего ½ гарнца).

Из этой пропорции выйдет булочек 50, следовательно, 100 сухариков.

1278) Сухари венские

Взять половину муки, теплых сливок, в которых распустить сперва масло, смешать с дрожжами; когда тесто поднимется, всыпать сахара, положить яйца и остальную муку; когда тесто поднимется вторично, раскатать его в 1½ пальца толщиной, намазать перышком маслом, сложить вдвое, вырезать формой сухари, т. е. булочки; дать им на листе подняться, смазать яйцом, испечь; когда будут готовы, разломать надвое, высушить в печи. Выдать 1 стакан сливок, 3 стакана, т. е. ¼ гарнца муки, ⅛ фунта

масла, 1 яйцо, ⅓ стакана сахара, 1½ ложки дрожжей, ложку масла и 1 яйцо смазать тесто.

1279) Сухари, которые не скоро черствеют

Взять стакана 2 муки, 10 белков, вполовину сбитых, дрожжей самых лучших, все это смешать, дать подняться. Потом всыпать еще стакана 4 муки, влить 1½ стакана кипящего молока, мешать, подсыпая понемногу остальную муку; положить тогда 10 желтков, разбитых с ¾ стакана сахара, а когда тесто будет отставать от рук, влить 1½ стакана растопленного горячего масла, вымесить хорошенько, дать подняться вторично; потом делать булочки и вставить в печь ненадолго; разрезать, высушить. Выдать, следовательно, всего 1 гарнец, т. е. фунтов 5 муки, 10 яиц, ¼ или ½ стакана дрожжей, 1½ стакана молока, ¾ стакана сахара, 1½ стакана масла.

1280) Сухари по-французски

2¼ стакана теплого молока, муки ¼ гарнца, ½ стакана дрожжей, размешать, дать слегка подняться; потом положить 8 яиц, растопленного масла 1⅛ стакана, дать подняться; выложить тесто на стол, вымесить хорошенько, подсыпая муки так, чтобы отставало от рук, делать маленькие булочки; когда на листе поднимутся, вставить в печь; вынув, разрезать, посыпать сахаром, высушить. (Муки выдать ¾ гарнца).

1281) Сухари на сливках

10 стаканов муки, 3 стакана теплых сливок, 1 стакан яиц, ½ стакана дрожжей, ½ стакана сахара, вымесить хорошенько, дать подняться, сделать маленькие булочки; когда на листе поднимутся, вставить в печь и т. д., см. сухари № 1269.

1282) Подковки к чаю

1¼ стакана теплого молока, 3 полные ложки густых дрожжей, ¼ гарнца муки, 10 желтков, выбить хорошенько, дать слегка подняться в теплом месте, потом опять выбить тесто, положить ½ фунта растопленного масла, соли, прибавить, если надо будет,

еще около 1½ стакана муки, вымесить хорошенько, дать подняться вторично; потом рассучить на столе тесто полосками длиной в 4 вершка, в середине толще, к краям тоньше, положить на лист вроде полумесяцев или подковок, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верх, но не бока, желтком; посыпать сахаром, вставить в не слишком жаркую печь на ½ часа.

1283) Плетенки к чаю

¼ гарнца, т. е. 3 стакана теплого молока, ¾ стакана дрожжей, 20 желтков, 1 гарнец муки размешать, дать подняться; потом влить ¾ стакана растопленного масла, соли чайную ложку, ¾ стакана сахара, вымесить хорошенько; дать подняться вторично. Когда теста прибудет почти втрое, выложить его на стол, рассучить его длинными полосками, сплести по три как косу, положить на лист; когда поднимутся, смазать желтком, размешанным с водой, посыпать сахаром, рубленным миндалем и в печь.

1284) Булочки пресные к чаю

½ гарнца муки замесить с водой, как на лапшу (1¼ стакана воды); вымесив тесто хорошенько, положить в него ⅛ или ¼ фунта масла нерастопленного, кто хочет, немного мака, потом брать тесто по кусочку величиной в лесное яблоко, раскатать плоско толщиной в полтинник, класть на лист и вставить в печь; держать в ней, пока не сделаются рассыпчатыми.

1285) Крендели

Взять 1 гарнец муки, ¾ стакана дрожжей, воды соленой стакана 4, замесить тесто довольно густое, дать слегка подняться; потом выбить тесто хорошенько, опять дать подняться; тогда делать крендели, спускать их в кипяток, вынимать палочкой или дуршлаговой ложкой те, которые всплывут наверх, класть их на доску и в печь; когда с одной стороны подрумянятся, перевернуть их на другую сторону.

Печь надобно вымести с одной стороны, а все уголья сгрести в другую сторону.

1286) Крендельки с чернушкой

3 стакана теплого молока, ½ стакана масла, немного соли, ½ стакана дрожжей, 3½ яйца, немного чернушки и столько муки, чтобы тесто было не слишком густо, вымесить все это хорошенько, дать подняться; потом делать крендельки, сложить их на лист; когда поднимутся, намазать яйцом, посыпать чернушкой, вставить в печь. Когда будут готовы, вынуть, очистить, пока горячи, и тотчас опять в печь, чтобы подсохли.

1287) Крендели еврейские

Взять ½ стакана дрожжей, 1 гарнец муки, соли довольно много, аниса и воды теплой так, чтобы тесто было густо, вымесить хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потом делать крендели, обваляв их в чернушке или анисе, сложить на лопату, осушить их слегка перед огнем, спускать по несколько кренделей в кипяток соленой воды, мешая прутиком, чтобы не лежали на дне кастрюли; крендели, которые всплывут наверх, брать тем же прутиком, класть на лопату, скропить хорошенько холодной водой и подержать в печи; когда обсохнут, посадить в чисто выметенную печь прямо на под.

1288) Крендельки рассыпчатые к чаю

½ гарнца муки смешать с водой, замесить довольно густое тесто, как обыкновенно на крендели, положив 2 яйца, 2 ложки свежего нерастопленного масла, 2 ложки дрожжей или более; когда тесто раз поднимется, делать маленькие, тоненькие крендельки, дать им еще раз подняться, потом опускать их в кипяток; когда всплывут, вынуть и, обсыпав их хорошенько солью и тмином, класть на лист, вставить в печь, чтобы испеклись и подсохли.

1289) Оглазированное пирожное на дрожжах к чаю

Взять ¾ стакана яиц, ¾ стакана теплых сливок, ⅓ стакана дрожжей, муки, размешать, дать подняться; потом выбить тесто хорошенько, положить 1½ стакана свежего вымытого нерастопленного масла, сахара, соли и муки так, чтобы тесто можно было раскатать; вымесить его хорошенько, раскатать,

вырезать пирожное разными формами, испечь, оглазировать.

1290) Пирожное вроде слоеного

¼ гарнца муки, немного соли всыпать в каменную чашку, 3 желтка, 1 яйцо, ¼ стакана сахара, цедру с ½ лимона, размешать все это хорошенько, положить в муку, прибавить 2 ложки дрожжей и холодного молока так, чтобы тесто было густо как на булки, вымесить хорошенько так, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не в теплом месте. Пока тесто поднимается, приготовить ½ фунта хорошего вымытого и досуха выжатого масла, поставить его в холодное место; когда тесто поднимется, выложить его на стол, раскатать, положить наверх кружок масла вполовину меньший, чем кружок теста, накрыть тестом, раскатать, опять сложить и так поступить раза три; раскатав в третий раз, вырезывать тесто разными формами и дать подняться на листе; смазать яйцом, посыпать миндалем, или положить в середину варенья, все это в холодном месте, а оттуда вставить прямо в горячую печь.

Из этого теста можно делать крендели следующим образом: нарезать тесто длинными полосками, брать по две, сплести, сделать небольшой кренделек и т. д.

1291) Булочки из ржаной муки

Взять ½ гарнца хорошей просеянной ржаной муки, ¾ стакана дрожжей, 7 яиц, размешанных с ¾ стакана сахара, ½ фунта свежего нерастопленного масла, ½ фунта, т. е. 1½ стакана изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсинной, вымесить все это как можно лучше, чтобы тесто было густо как на сухари, дать подняться, потом делать маленькие плоские булочки, класть на лист, вставить в печь; вынув из печи, посыпать сахаром.

1292) Пирожное на скорую руку

Взять 1 фунт муки, ½ фунта сливочного досуха выжатого масла, 12 лотов мелкого сахара, 3 яйца, цедру с 2 лимонов, немножко молока; все это растереть хорошенько, сделать лепешечки в палец толщины, положить на бумагу, намазанную маслом, смазать желтком, посыпать шинкованным миндалем и коринкой, испечь.

1293) Хлеб королевский

7 яиц и ⅜ фунта, т. е. ¾ стакана сахара тереть добела; всыпать цедру с ½ лимона, толченой корицы, гвоздики, мелко нарезанного цуката, несколько в сахаре сваренных грецких орехов, нарезанных самыми тоненькими длинными кусочками, немного изюма и вареных вишен без сока, горсть нашинкованного миндаля, ¼ фунта муки, размешать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, намазанную маслом, и вставить в печь, или испечь в маленьких формочках.

1294) Английский хлеб

1 фунт, т. е. 2 стакана сахара и 8 желтков мешать добела; всыпать понемногу 1 фунт, т. е. 3 стакана муки, положить 1 фунт вымытого, добела растертого масла, ½ фунта, т. е. 1½ стакана коринки, немного мускатного цвета, мешать все это целый час, переложить в форму, намазанную маслом, вставить в печь.

1295) Пирожное с анисом

1 фунт, т. е. 2 стакана сахара и 8 яиц мешать добела, всыпать 1 фунт, т. е. 3 стакана муки и горсть аниса, размешать хорошенько, класть ложкой на железный лист, намазанный воском, посыпать сверху анисом, вставить в печь, чтобы слегка подрумянились.

1296) Кулич

Взять молоко, дрожжи, половину муки, растворить тесто; когда поднимется, замесить, положив все остальное, вымесить хорошенько; когда тесто будет отставать от посуды, положить сбитые белки и изюм, перемесить опять, прибавив остальную муку, дать подняться, сделать кулич; когда поднимется, смазать яйцом, посыпать шинкованным миндалем, сахаром, корицей, коринкой, вставить в печь.

Выдать:

5 фунтов муки, 10 яиц. ½ фунта масла, с ½ стакана дрожжей. Чайную ложку корицы. Или 20–25 зерен кардамона, или цедру с трех лимонов. ¼-½ фунта сахара, т. е. ½ стакана или 1 стакан. ½ фунта, т. е. 1½ стакана разного изюма. 4 стакана молока, соли.

Из этой пропорции выйдет кулич вершков 9-10 в диаметре.

1297) Маленькие плоские булочки

Взять 1 стакан теплых сливок, ложку сахара, 2 желтка, 1 ложку дрожжей, немного аниса и 1 фунт муки, замесить; дать подняться, раскатать довольно тонко, вырезать выемкой круглые булочки, дать еще слегка подняться, намазать сливочным маслом, испечь.

1298) Пирожное к кофе

½ фунта растопленного масла и ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара тереть добела, вбить по одному 6 яиц, всыпать ¾ фунта муки, т. е. 2¼ стакана, размешать, наделать маленьких круглых булочек, положить их на намазанный маслом железный лист, посыпать нашинкованным миндалем, вставить в не слишком горячую печь.

1299) Другое пирожное

Взять ½ фунта масла, вымыть его, выжать досуха, посыпать на стол муки, положить в нее 2 яйца, 5 ложек густой сметаны, 2 ложки густых дрожжей, размешать тесто ножом как можно лучше так, чтобы масло соединилось с тестом, потом раскатать его, смазать слегка растопленным маслом, сложить вдвое, раскатать, опять смазать слегка маслом, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарезать тесто квадратиками, свернуть их в трубочку или сложить вчетверо, переложить на лист, посыпанный мукой; когда слегка поднимутся, затопить печь. Садя в печь, смазать яйцом.

1300) Булка

Взять 1¼ стакана теплого молока, ⅛ фунта масла, 2 лота мелко нарезанного сладкого и горького миндаля, 3 яйца, немного мускатного цвета, лимонной цедры, 1–2 ложки дрожжей, 1–2 ложки розовой воды, около 1½ фунта муки, так, чтобы тесто было довольно густо, выбить лопаткой как можно лучше, чтобы отставало от кастрюли, переложить в форму, намазанную маслом, дать подняться, смазать желтком, вставить осторожно в печь на ¾

часа.

1301) Крендель с шафраном немецкий

1¼ стакана теплого молока, ⅓ золотника шафрана, намоченного в роме, ⅓ стакана свежей сметаны, 1–2 ложки дрожжей, около 1½ фунта муки, размешать все это хорошенько, дать подняться; потом выбить тесто веселочкой, положить ¼ фунта вымытого и добела растертого масла, 1 желток, ⅓ стакана сахара, изюма и коринки с ½ стакана, немного кардамона, вымесить тесто как можно лучше, дать подняться в другой раз; сделать большой крендель; когда поднимется на листе, смазать яйцом, вставить в довольно жаркую печь.

1302) Булочки с тмином

Взять 1¼ стакана теплого молока, ⅜ фунта масла, ¾ стакана сахара, ложки 2 розовой воды, 1 ложку густых дрожжей и около 1½ фунта муки, замесить тесто, выбивая его лопаткой, дать подняться; потом делать небольшие плоские булочки, класть на железный лист, дать подняться вторичной; смазать яйцом, посыпать тмином, вставить в довольно жаркую печь.

1303) Заварные крендельки

¼ стакана теплого молока, 1⅛ фунта муки, ⅛ фунта масла, соли, сахара, 1 ложку дрожжей, все это месить до тех пор, пока не покажутся на тесте пузыри, тотчас же делать небольшие крендельки и опускать их в кипяток; когда крендельки всплывут, класть из дуршлаговой ложкой на солому, чтобы стекла вода, переложить их на железный лист, покрытый слегка соломой, вставить в довольно горячую печь.

1304) Булки к чаю

Взять ½ стакана теплых сливок, 1 стакан растопленного масла, 3 желтка, ¼ стакана сахара, ⅓ мускатного ореха, ложки 2 густых дрожжей и 1 фунт самой сухой муки, замесить тесто, выбивая лопаточкой или руками, сделать продолговатую булку, положить ее на железный лист, посыпанный мукой, дать

хорошенько подняться, смазать яйцом, вставить в горячую печь.

1305) Крендельки рассыпчатые к чаю без дрожжей

Начиная приготовлять тесто, затопить слегка печь.

Взять 1½ стакана сметаны, 3 яйца, около ¼ фунта нерастопленного масла, муки 1¼ фунта, месить, пока не покажутся на тесте пузырьки; тогда всыпать 2 полные ложки сахара и делать маленькие крендельки, переложить их на лист, смазать желтками, разбитыми с водой и вставить в летнюю печь. Когда испекутся, дать им еще подсохнуть.

1306) Печенье к чаю или к кофе

¾ фунта муки, ½ фунта несоленого масла размешать хорошенько, тогда положить ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, ½ яйца, вымесить тесто хорошенько на столе, завернуть в салфетку, положить на лед, чтобы тесто это застыло; потом, посыпав на стол муки, делать очень узенькие длинные булочки, или раскатать тесто толщиной в два целковых, положенных один на другой, вырезать выемкой или стаканом круглые пирожки, сложить на железный лист, намазать их желтком, посыпать крупно истолченным сахаром, и мелко изрубленным миндалем, вставить в летнюю печь на полчаса; подавать горячими.

1307) Крендельки к чаю

1 фунт, т. е. 3 стакана муки, 4 яйца, ⅛ фунта масла, ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, ¾ стакана сливок, вымесить как можно лучше, делать маленькие крендельки, опустить в кипяток; когда всплывут, вынуть, посыпать сахаром и в печь.

1308) Рассыпчатое пирожное к чаю

5 желтков растереть добела с 1 стаканом мелкого сахара, всыпать немного померанцевой цедры, ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки, размешать как можно лучше, положить 5 взбитых белков, размешать; разлить в бумажные формы, посыпать мелко нашинкованным миндалем, поставить в летнюю печь на железном листе.

1309) Крендельки рассыпчатые

3 ложки свежей сметаны, 3 ложки густых сливок, 1½ ложки несоленого масла, 3 яйца, 2 ложки сахара, мелко нарезанной или на терке натертой лимонной цедры или чего-нибудь другого для запаха, все это вымесить как можно лучше с мукой, сделать маленькие крендельки, положить их на железный лист, намазанный маслом, смазать желтком, посыпать сахаром и мелко изрубленным миндалем и в печь не слишком горячую.

1310) Египетские квадратики к чаю или кофе

5 яиц тереть в одну сторону с полчаса; всыпать 1½ стакана мелкого сахара, цедру с 1 лимона, немного толченой корицы и гвоздики и муки столько, чтобы тесто, вымесив хорошенько, можно было раскатать толщиной в мизинец; нарезать квадратиками, вставить в летнюю печь.

1311) Крендельки рассыпчатые

Взять 3 желтка, 2 ложки несоленого масла, 3 ложки сметаны, 1 ложку дрожжей и муки, замесить довольно густое тесто, делать маленькие крендельки или палочки, намазать желтком, посыпать крупно истолченным сахаром, смешанным с крупно истолченными сухарями, вставить в летнюю печь.

1312) Крендельки на сливках

Около ½ стакана растопленного масла и 3 яйца растереть добела, влить ¾ стакана сливок, всыпать ⅓ стакана сахара и муки так, чтобы можно было замесить довольно густое тесто, класть на железный лист крендельки в виде цифры 8, намазать яйцом, посыпать сахаром, вставить в летнюю печь.

1313) Крендель

Взять ¾ стакана молока, немного дрожжей, 5 столовых ложек растопленного масла, 4 яйца, лимонной цедры, ⅛ фунта сахара и муки столько, чтобы можно было раскатать тесто, выбить хорошенько, раскатать, положить на него кучками ⅜ фунта

хорошо вымытого и выжатого сливочного масла, ½ фунта вымытого и досуха выжатого изюма, ¼ фунта коринки, мелко нарезанных цукатов, ¼ фунта нашинкованного миндаля, сложить в несколько раз, опять раскатать, туго свернуть в трубку, сделать из этой трубки большой крендель или мелкие фигуры, переложить на лист, посыпанный мукой, смазать маслом и посыпать сахаром и в печь.

Выдать:

¾ стакана молока, 5 столовых ложек масла. 4 яйца, лимонной цедры., ½ стакана сахара. ⅜ фунта сливочного масла, ½ фунта изюма. ¼ фунта коринки, ¼ фунта миндаля, цукат.

1314) Пирожное на скорую руку

⅜ фунта масла растереть добела, вбить 2 яйца, ¾ стакана сахара, цедру и сок из ½ лимона, ½ фунта, т. е. 1½ стакана муки. Все это размешать как можно лучше, намазать на бумагу, намазанную маслом и положенную на железный лист, вставить в печь; когда вполовину будет готово, нарезать острым ножом квадратиками и опять в печь; или замесить тесто погуще, раскатать, нарезать разными фигурками и тогда вставить в печь.

1315) Булочки к кофе

½ фунта вымытого масла растереть добела, 4 яйца, ½ фунта, т. е. 1 стакан сахара, 2 лота горького и 2 лота сладкого, мелко изрубленного миндаля, ¾ фунта, т. е. 2¼ стакана муки, размешать все вместе, как можно лучше, класть маленькими кусочками на железный, маслом намазанный лист. Смазать желтком, посыпать коринкой, нашинкованным миндалем и мелко изрубленной лимонной коркой, вставить в летнюю печь.

1316) Булочки венгерские

½ фунта несоленого масла растереть добела, смешать с 7 желтками и 1 яйцом, всыпать 20 лотов муки, ⅓ стакана густых дрожжей, ¼ стакана сахара, мускатного ореха, выбить тесто хорошенько, класть на железный лист небольшими булочками, поставить в теплое место, пусть поднимутся. Между тем сварить стакана чернослива, нарезать его мелко, смешать с ложкой сахара и корицей, на каждой уже поднявшейся булочке сделать ямочку,

наполнить ее этой массой или каким-нибудь вареньем, намазать яйцом, посыпать сахаром, вставить в печь.

1317) Сухари или гренки карлсбадские

4 яйца растереть добела с ½ стакана, т. е. ¼ фунта сахара, положить 6 лотов мелко изрубленного миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики мелко истолченные или корицы и ¼ фунта крупичатой сухой муки, выбить тесто хорошенько, влить в продолговатые бумажные формы, поставленные на железный лист, вставить в летнюю печь; когда будут готовы, вынуть, остудить, нарезать тонкими ломтиками, высушить в печи; держать в банках в сухом месте.

1318) Бисквиты к супу-сабаиону

1 стакан сахара, т. е. ½ фунта и 5 яиц растереть добела, всыпать ¼ фунта, т. е. ¾ стакана муки, размешать хорошенько, влить в бумажную трубочку, отрезать у нее кончик и выпускать через нее тесто кружочками, т. е. крендельками на железный лист, намазанный свежим маслом или воском и осыпанный слегка мукой; посыпать пирожное крупно истолченным сахаром или миндалем, вставить в летнюю печь.

1319) Сахарное пирожное (Gedulds-Kuchen) (К сабаиону или шоколаду)

⅜ фунта сахара мелко истолочь, просеять, смешать с 6 сбитыми белками, подсыпая ⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана самой лучшей сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры.

Нагреть железный лист, намазать его воском, вытереть бумагой, посыпать слегка мукой. Приготовленную массу влить в бумажную трубочку, отрезать самый кончик и выпускать через нее тесто разными тонкими фигурками, поставить в теплое место, но не на печь, чтобы сверху слегка обсохли, потом вставить в печь легкую как после булок, смотреть, чтобы не пригорели; когда будут готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снимать ножом.

1320) Шоколадное пирожное (Gedulds-Kuchen)

5 желтков и ½ фунта, т. е. 1 стакана мелкого просеянного сахара тереть добела как глазурь, потом всыпать 1 ложку тертого шоколада и ⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана сухой муки, размешать, влить в бумажную трубочку, отрезать конец, выпускать тесто разными мелкими фигурками на железный лист, который намазать сперва воском, вытереть бумагой и посыпать слегка мукой. Поставить в теплое место часа на два, чтобы сверху обсохли, посыпать шоколадом, вставить в летнюю печь, как после булок. Когда будут готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снять ножом.

1321) Миндальное пирожное (Gedulds-Kuchen)

Сбить пену из 6 желтков, сыпать понемногу ⅜ фунта просеянного сахара, ¼ фунта, т. е. ¾ стакана сухой муки и мелко истолченного горького миндаля штук 12.

Далее поступать как сказано в № 1319.

Посыпать их высушенным, истолченным и просеянным сладким миндалем, или крупно истолченным сахаром, или мелко изрубленными и высушенными фисташками.

1322) Gedulds-Kuchen другим манером

1 желток, ⅓ фунта, т. е. ⅔ стакана просеянного сахара растереть добела, всыпать ⅓ фунта, т. е. 1 стакан сухой просеянной муки; положить пену из 4 белков, размешать, влить в бумажную трубочку, отрезать кончик и выпустить тесто мелкими фигурками на железный лист, который сперва намазать воском, вытереть бумагой и посыпать слегка мукой. Пирожное осыпать разноцветным маком, поставить в теплое место, но не горячее, часа на два, чтобы сверху тесто слегка обсохло, вставить на четверть часа в летнюю печь, как после булок.

1323) Gedulds-Kuchen с ванилью

Влить в кастрюльку 2 яйца и 7 белков, всыпать ½ фунта сахара, немного порошка ванили, поставить на плиту на малый огонь и бить метелкой долго, пока масса не побелеет и не погустеет; тогда отставить, не переставая бить метелкой, пока не остынет; всыпать ⅜ фунта, т. е. 1⅛ стакана самой лучшей, сухой просеянной муки и ⅛ фунта картофельной; размешать

хорошенько, влить в бумажную трубочку, отрезать кончик и выпускать тесто разными фигурками на железный лист, который натереть сперва воском и посыпать мукой. Поставить в теплое место часа на два, чтобы сверху слегка обсохли, вставить в летнюю печь на четверть часа.

1324) Коржики

Взять 10 желтков и третью часть белков, взбить вместе, чтобы побелели, потом лить туда по капле большую рюмку чистого спирта, потом положить 2 ложки густых сливок, чайную чашку мелко истолченного сахара, размешать все вместе, замесить тесто довольно крутое, раскатать в мизинец толщиной, вырезать стаканом круглые лепешечки, смазать маслом, осыпать сахаром, размешанным с корицей, класть на лист и в печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Подаются к обеду, к кофе, к чаю, хороши также для дороги.

Выдать:

10 яиц. 1 большую рюмку спирта, рома или даже водки. 2 ложки густых сливок. Чайную чашку сахара, муки, корицы.

На один раз приготовить из половины назначенной пропорции.

ОТДЕЛЕНИЕ XVIII
ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОП И СОК БЕЗ САХАРА

А) ВАРЕНЬЕ

Примечание. Ягоды или фрукты, назначенные для варенья, надобно собирать в тот же самый день, — и то в день ясный, сухой и не дождливый; эти ягоды и фрукты должны быть не перезрелые, варить варенье надобно сперва на большом огне, так чтобы оно раза три вскипело ключом, каждый раз отставлять, чтобы снять пену, потом уже доваривать его на легком огне. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его понемногу ложечкой, если ягоды прозрачны и полны, а сироп густ, прозрачен и, подержав на льде, подернется тоненькой перепоночкой — знак, что уже варенье готово. Кислые ягоды, как-то: смородину, барбарис и проч. надобно варить менее. Сахара можно брать 1½ или 2 фунта на 1 фунт ягод. Из экономии лучше было бы брать 1½ фунта на 1 фунт ягод, но в действительности это не может назваться экономией; в 2 фунтах сахара более сока, в котором каждая ягода плавает отдельно и потому имеет вид полный, а не смятый. Кроме того, варенье из полутора фунта сахара киснет, надобно тогда прибавлять сахара, переваривать, на что выйдет более сахара и что отнимет у варенья хороший вид и цвет. Вместо сахара можно брать сахарный песок, который гораздо дешевле, в таком случае на 1 фунт сахарного песка взять 4 чайные ложки воды, вскипятить, снять накипь, вылить в салатник, поставить в холодное место на целые сутки, на другой день слить осторожно чистый сироп в кастрюлю, уварить его до известной густоты и потом сыпать ягоды. Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которой пробуют варенье, как для опрятности, так и для того, чтобы варенье не портилось от лишней сырости. Горячего варенья не надобно тотчас сливать в банки, потому что тогда ягоды всплывают наверх, а сок остается на дне; надобно варенью дать остынуть в фаянсовой чашке, и не давать ему стоять в медной посуде, потому что варенье вбирает в себя металлические частицы, вредные для здоровья, и притом самое варенье от меди теряет натуральный свой цвет. Горячего варенья не надо прикрывать крышкой, потому что поднимающийся пар, превращаясь в капли воды и спадая в варенье, бывает причиной плесени и скорой порчи. Если непременно надобно закрыть варенье, как например от мух, то лучше прикрыть тонкой холстиной, которая, принимая в себя сырость, не допускает ее спадывать в варенье. Когда варенье кипит ключом, надобно снимать накипь ложкой как можно осторожнее, не прижимая ягод и не мешая их ложкой, а чаще встряхивать тазик, чтобы сироп

покрывал все ягоды. Варить варенье надобно в тазике, т. е. в плоской медной кастрюле, но не луженой, от которой портится цвет варенья.

Если варенье обсахарится, чтоб случается вследствие того, что варенье переварено, надобно в варенье влить ложку холодной воды, поставить банку с вареньем в кастрюлю, наполненную холодной водой столько, сколько варенья в банке; кастрюлю поставить на плиту, согреть воду так, чтобы она почти кипела; тогда, не вынимая банки с вареньем, отставить кастрюлю, а когда вода остынет, вынуть банку с вареньем, которое от горячей воды растает. С банок, вставленных в кастрюлю, надобно снять пузырь и бумагу.

Если варенье начнет киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переварить как можно скорее, посыпая сверху мелким сахаром (потому что, если такое варенье будет долго оставаться непереваренным, тогда его ничем не поправить); варить до тех пор, пока не будет более накипи. Сохранять варенье надобно в месте холодном, но и сухом, в закрытых ящиках, до половины наполненных песком, каждый год переменяемым. Летом можно держать варенье в печи, куда не доходит тепло и где нет ни малейшей сырости.

Варенье надобно складывать в маленькие фунтовые баночки, потому что в больших банках, если варенье выбрано до половины, входит более воздуха и оттого оно скорее портится. Банки завязывать восковой бумагой или пузырем, сперва размоченным и досуха вытертым; под пузырь положить кружок бумаги, намоченный в роме, сверху же обвязать чистой бумагой, на которой записать род варенья и № банки.

1325) Крыжовник

Взять крупного зеленого, т. е. неспелого крыжовника, вынуть семечки, сполоснуть; когда обсохнет, свесить, налить спиртом или крепкой водкой так, чтобы покрыло ягоды, накрыть, через час откинуть на решето. Между тем кастрюльку наполнить вишневыми листьями, налить водой, вскипятить раза два-три и этой водой облить несколько раз крыжовник, сложенный на решето, а потом обливать его холодной водой, пока не остынет. На 1 фунт очищенного крыжовника взять 1 стакан воды и 2 фунта сахара, вскипятить раза три, каждый раз снимая тазик с огня минуты на две или на три, потом доваривать на самом легком огне и т. д.

1326) Крыжовник очень зеленый

Очищенный от семечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, сложить в муравленый горшок, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем или шпинатом, налить спиртом, закрыть горшок крышкой, обмазать тестом, вставить на несколько часов в печь так жаркую, как она бывает обыкновенно после вынутого из нее хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом, через час переменить воду и раз в ней вскипятить ягоды; слив кипяток, всыпать тотчас же ягоды в холодную воду со льдом, вскипятить другой раз, опять в холодную воду со льдом, которую переменить еще несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды минут 10 или 15, чтобы лишить их спиртового запаха. Потом откинуть ягоды на решето, когда вода стечет, разложить на скатерть; когда обсохнут, свесить; на каждый фунт ягод взять 2 фунта сахара и 1 стакан воды. Приготовить сироп из ¾ назначенного сахара, вскипятить, снять пену и в горячий всыпать ягоды; когда начнут кипеть, осыпать остальным сахаром и раза три вскипятить ключом, доваривать на легком огне. В сироп не мешает положить кусочек ванили.

1327) Крыжовник

Зеленый очищенный от зерен крыжовник бросить в холодную воду. В кастрюлю положить вишневых листьев, налить водой, вскипятить; когда вода позеленеет, листья вынуть и в кипяток всыпать ягоды на минуту; откинуть на решето, облить холодной водой и наконец положить в воду со льдом, оставить так на несколько часов, чтобы ягоды окрепли. Потом слить воду. Приготовить сироп: на 1 фунт ягод взять 2 фунта сахара и 1 стакан воды, вскипятить, всыпать ягоды и т. д.

Точно также варить зеленую смородину.

1328) Крыжовник

Собрать неспелого крыжовника между 15 и 25 июня, очистить его от семечек, сполоснуть в холодной воде. Взять вишневых листьев, налить спиртом, поставить в горшке в горячую печь часа на два. Крыжовник же пусть лежит на решете. Вынув из печи горшок, процедить спирт в тазик, сложить туда же крыжовник, раз вскипятить, откинуть на решето и обливать холодной водой,

пока не остынет. — Вскипятить сироп из 2 фунтов сахара и 1 стакана воды на 1 фунт ягод, всыпать ягоды и т. д.

В сироп можно положить кусочек ванили.

1329) Зеленый крыжовник другим манером

Вскипятить в кастрюле чистую воду и в ту же минуту, отставляя кастрюлю от огня, всыпать в нее очищенный от семечек зеленый крыжовник, погружая ложкой тот, который будет всплывать наверх; когда крыжовник слегка побелеет, откинуть его тотчас же на решето и перелить холодной водой со льдом; потом всыпать его в самую холодную воду и поставить в погреб на двое суток, прибавляя понемногу льду, но осторожно, чтобы не смять ягод. По прошествии двух дней сложить крыжовник на решето; когда вода стечет, приготовить сироп из половины назначенного сахара, т. е. из 1 фунта сахара и 1 стакана воды, и в кипящий сироп всыпать крыжовник, раз вскипятить, отставить, осыпать сверху четвертой частью оставшегося мелкого, просеянного сахара, опять вскипятить; когда ягоды поднимутся, снять тазик с огня, осыпать ягоды ¼ фунта сахара и так повторить раза четыре, пока не выйдет весь назначенный сахар; сыпать же сахар надобно осторожно, не сыпать его близко краев тазика, чтобы не пригорел и тем не испортил цвета сиропа. Посыпав ягоды сахаром в последний раз, облить их ровно соком, выжатым из 2 лимонов и доварить уже варенье на самом легком огне или на угольях, снимая сверху накипь и, не мешая ягод ложкой, а только потряхивая тазик.

На 1 фунт ягод — 2 фунта сахара и 1½ стакана воды.

1330) Зеленый крыжовник в виде шишек хмеля

Собрать крупного зеленого крыжовника, оторвать стебельки, с той же стороны разрезать каждую ягоду на четыре части, но не до самого конца, так, чтобы имели вид четырех листочков. Самую середину, т. е. семечки вынуть осторожно перочинным ножичком, потом нанизать по четыре или по пяти так разрезанных ягод на стебелек от смородины и варить их с большой осторожностью, как сказано крыжовник № 1326, т. е. также ставить его в печь в горшке, переложив вишневыми листьями и залив спиртом и т. д.

1331) Крыжовник зрелый

Собрать довольно зрелого, уже красного крупного крыжовника, выбрать осторожно всю середину, сполоснуть в холодной воде. На 1 фунт таких очищенных ягод взять 1½ фунта сахара и 1 стакан воды, вскипятить сироп, всыпать ягоды и варить как обыкновенно сперва на сильном, а после на малом огне.

1332) Малина на манер киевского варенья без воды

1 фунт малины всыпать в чистый муравленый тазик, пересыпая 1½ фунта сахара, истолченного в порошок; поставить на всю ночь на лед. Когда сахар немного распустится и ягоды дадут из себя сок, тот самый тазик поставить на горячие уголья, не прибавляя воды, или на спирт, который зажечь в плоской чашке. Минут через 18 или 20 варенье будет готово, если только дно тазика не слишком толсто. Более двух рядов ягод не надобно класть.

1333) Малина другим манером

1 фунт свежей не перезрелой малины сложить на блюдо, одну ягодку подле другой, осыпать 1 полной ложкой мелкого сахара, оставить так на 1 час. Разрубить на куски 1½ фунта сахара, влить 1 стакан воды, вскипятить, отставить; через 5 минут, когда сироп немного остынет, положить в него малину, встряхнуть тазик, поставить на плиту, когда вскипит, отставить, снять осторожно пену, опять вскипятить, опять отставить и варить, пока ягоды не сделаются полными.

1334) Малина лесная

Собрать крупную, не слишком переспелую малину в сухую хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 фунт ягод отвесить 1½ фунта сахара; четвертую часть тотчас же истолочь, осыпать им ягоды, поставить блюдо на лед на всю ночь. На другой день приготовить сироп из одного стакана воды и оставшегося сахара, залить ягоды остывшим уже сиропом на три часа; после варить как обыкновенно. Когда варенье будет готово, перелить в салатник, дать остынуть, выбрать ягоды деревянным прутиком или чайной ложечкой, складывая их в банку; сироп же процедить, налить на ягоды. Осыпывание на ночь сахаром скрепляет ягоды и не допускает их развариваться в сиропе; во-

вторых, хорошо тем, что лесную малину обыкновенно приносят вечером и потому, осыпав ягоды таким образом сахаром, можно варить их уже на другой день. На 1 фунт хорошей крепкой малины достаточно 1½ фунта сахара.

1335) Варенье из сушеной малины

Взять 1 фунт сушеной малины, обварить ее кипятком, накрыть; через полчаса слить этот малиновый настой, взять его 2 стакана и 1 фунт сахара, вскипятить сироп, всыпать ягоды и варить как обыкновенно. Это варенье употребляется в кушанья, на пироги, торты, пончки и проч.

1336) Американская малина

Эти ягоды труднее варить, потому что очень нежны, собирать их после нескольких дней хорошей погоды, — надо их сперва смочить спиртом, а потом посыпать сахаром. На другой день варить как сказано в № 1334, но на 1 фунт ягод брать 2 фунта сахара. Ягоды будут крепче и будут иметь прекрасный цвет, если в варенье влить несколько капель витриоля, только надо остерегаться, чтобы его не перелить.

1337) Клубника

Приготовляется точно также, как малина, с той только разницей, что сперва надобно обрезать осторожно зеленые листочки, оставив корешок в ¼ вершка длиной; каждую ягоду обмакнуть в спирт или белый ром, разложить на блюдо, посыпать четвертой частью назначенного сахара, поставить на лед. На другой день приготовить сироп: на 1 фунт ягод взять 1 стакан воды и 2 фунта сахара, вскипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый раз отставляя тазик и осторожно снимая пену, потряхивая тазиком, доваривать на легком огне, пока ягоды не потеряют кислоту и сироп не начнет подергиваться перепоночкой.

1338) Вишни и черешни

Вынув осторожно из вишен и черешней косточки, так чтобы

не портить целости ягод, перелить их на решете холодной водой со льдом. На 1 фунт неочищенных ягод взять 1½ или 2 фунта сахара и 1 стакан воды на каждый фунт сахара; вскипятить сироп, всыпать ягоды, варить как обыкновенно.

Или, всыпав ягоды в сироп, поварить их ненадолго, вылить в каменную чашку, на другой день слить осторожно сироп; когда закипит, всыпать опять в него ягоды и варить их до готовности, потом, вылив в каменную чашку, остудить, переложить в банку и т. д.

Или, перелив ягоды водой со льдом, сложить их в каменную чашку, залить вскипяченным и остывшим густым сиропом, на другой день слить сироп, вскипятить, всыпать ягоды и варить их до готовности.

1339) Земляника

Взять 1 фунт свежей, крупной, в хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить спиртом, посыпать ½ фунта сахара, поставить в погреб на целую ночь. На другой день сделать сироп из 1½ фунта сахара и 1 стакана воды, вскипятить, всыпать ягоды, далее поступить как обыкновенно.

Другим манером. Перебрать 3 стакана земляники, рассыпать ее на бумагу, на солнце, чтобы обсохла в продолжение 4–5 часов. Вскипятить 2 стакана воды с 4½ стакана хорошего сахарного песка, опустить землянику, варить до готовности.

1340) Смородина зеленая

Приготовляется точно также, как и крыжовник № 1325–1327.

1341) Смородина красная, белая или черная

Выбрать крупные ягоды, вынуть семечки, непременно сполоснуть ягоды в холодной воде, сложить в банку, залить вскипяченным, но уже холодным сиропом из 1¼ фунта сахара и 2 стаканов воды на 1 фунт вычищенных ягод. На другой день слить сироп, вскипятить, остудить, облить ягоды; на третий день варить вместе и ягоды, осыпав их остальным ½ или ¾ фунта сахара. Для простого варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть их и варить, как обыкновенно: на 1 фунт ягод 1½ фунта сахара и 1 стакан воды.

Смородину варят иногда целыми веточками.

1342) Барбарис

1 фунт очищенного барбариса, 2 фунта сахара, 1 стакан воды, варить так, как красную смородину № 1341, вычистить семечки или нет.

1343) Розовый цвет

Собрать только что распустившиеся бутоны шиповника, а лучше роз сентифолий, отрезать белые кончики листьев, отвесить 1 фунт, сложить на дуршлаг, обварить кипятком, поправляя ложкой, чтобы листья не всплывали наверх. Потом дуршлаг опустить в холодную воду со льдом, так, чтобы она все листья покрыла, мешая их во все стороны. Подобное обваривание кипятком и обливание потом холодной водой повторить раза три, от этого варенье будет крепкое и скрипеть на зубах. Выжать хорошенько из листьев воду, положить на тарелку; на 1 фунт листьев выжать сок из двух больших тонкокожих лимонов, всыпать 1 стакан мелкого сахара и перетереть хорошенько цвет с лимонным соком и сахаром; потом взять остальной сахар, полагая на каждый фунт листьев не менее 2 фунтов сахара и 2 стаканов розовой воды, а за неимением ее, простой речной воды; вскипятить сироп, снять пену и опустить приготовленный розовый цвет. Варить на легком огне. Если запах слишком слаб, впустить 2 капли розового масла. Когда розовый цвет будет мягок и не будет плавать поверху, значит варенье готово.

Выйдет 2½ фунта варенья.

1344) Яблоки

Взять сладкие яблоки, очистить их от кожицы, разрезать каждое пополам, вырезать осторожно семечки, бросая яблоки тотчас же в холодную воду. Вскипятить отдельно воду с куском корицы, опустить яблоки, дать им вскипеть два раза, откинуть на решето, остудить. Вскипятить сироп из 1½ или 2 фунта сахара и 4 стаканов воды на 1 фунт яблок, опустить яблоки, варить на малом огне, пока не сделаются прозрачными, но чтобы не разварились; тогда вынуть их, сложить в банку, сироп же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

Варенье из сладких яблок другим манером. 20 самых сладких яблок средней величины очистить, нашинковать. Из 3 лимонов выжать сок, смочить им яблоки, положить 4 полные ложки мелкого сахара, размешать, смерить эту массу яблок и на 1 стакан этой массы взять 1½ стакана сахара кусками и ½ стакана воды, вскипятить, всыпать яблоки и кипятить, пока яблоки не сделаются прозрачны. Вместе с яблоками варить и корку от 1½ лимона.

1345) Куманика

1 фунт куманики сполоснуть, откинуть на сито. Вскипятить сироп из 2 фунтов сахара и 1 стакана воды, всыпать ягоды, варить, снимая накипь и потряхивая тазик. Когда ягоды сделаются полными, отставить, остудить.

1346) Сливы белые и желтые

Взять 1 фунт слив, но не совсем зрелых, наколоть иглой кожу, обварить кипятком, дать стоять до тех пор, пока кипяток простынет, откинуть на сито. Вскипятить сироп из 2 фунтов сахара и 2 стаканов воды, положив в него, кто любит, кусочек ванили, остудить, облить им сливы; на другой день слить сироп, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три, в последний раз вскипятить сироп, всыпать сливы, варить с полчаса, снимая накипь, слить в каменную чашку, остудить, сложить в банку.

1347) Сливы венгерские зеленые

В конце августа собрать незрелых еще слив венгерских, т. е. зимовых, проколоть их в нескольких местах иголкой, бросая их в холодную воду. Переменив воду, поставить их на плиту; как только вода вскипит и сливы всплывут наверх, тогда тотчас отставить тазик; когда сливы осядут на дно, опять поставить тазик на огонь; когда сливы опять начнут всплывать, отставить, откинуть их осторожно на сито. От точного исполнения этого зависит хорошее варенье. Когда вода стечет, уложить сливы в банку. На 1 фунт слив взять 2 фунта сахара и 2 стакана воды. Взяв сначала 2 стакана воды и 1 фунт сахара, вскипятить сироп и остывшим облить сливы. Через сутки сироп слить, прибавить еще

½ фунта сахара, вскипятить, остывшим залить сливы. На третий день всыпать остальные ½ фунта сахара. Когда сироп вскипит, положить в него сливы, вскипятить их раза 2–3; доварить на легком огне, смотреть, чтобы не разварились.

Такие сливы можно варить иначе: срезать с них кожицу, бросая сливы тотчас в холодную воду, вскипятить сироп, опустить сливы и варить их до половины готовности; перелить в фаянсовую чашку, накрыть, на другой день слить сироп, вскипятить, всыпать сливы и варить на легком огне до готовности; потом сливы сложить в банку, сироп же, если жидок, поварить еще немного и остывшим залить сливы. Сливы можно варить с вершком ванили. Или взять самые лучшие, но не совершенно зрелые и не смятые сливы. На фунт слив взять 1 или 1½ фунта сахара, со слив снять кожицу, уложить их на блюдо, осыпать ½ фунта мелко истолченного и просеянного сахара, вставить в едва теплую печь. Когда сливы выпустят из себя сок, смешать с первым, влить в тазик, всыпать остальной сахар, вскипятить, всыпать сливы, варить их на легком огне до готовности, перелить в фаянсовую посуду, остудить, переложить в банку. Чтобы было более сока, можно положить на блюдо несколько зрелых слив, которые можно после выбросить.

1348) Персики

Не слишком зрелые персики проколоть в нескольких местах тоненькими деревянными шпильками, опустить в теплую воду, слегка вскипятить, отставить, через 10 минут вынуть на сито. Воду, в которой вскипели персики, поставить в холодное место в каменной чашке; на другой день опять вскипятить в ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнут, свесить фрукты; на 1 фунт персиков взять 2 фунта сахара и 1½ стакана воды, в которой варились персики, вскипятить сироп, снять накипь; ненадолго отставить от огня и в теплый сироп опустить персики, а потом варить их на легком огне. Если через несколько времени окажется, что сироп жидок, слить его, вскипятить его раза 2–3, прибавляя сахара.

1349) Персики вареные другим манером

Снять верхнюю кожицу, свесить персики, сложить на блюдо; обварить кипятком из самовара, накрыть, пусть постоят так минут 5. На 1 фунт персиков взять 2 фунта сахара и 1⅓ стакана воды,

вскипятить, опустить персики, варить на легком огне, пока сироп не сделается прозрачным, отставить, остудить, сложить в банку.

1350) Абрикосы

Варенье из абрикосов приготовляется точно так, как и варенье из персиков, одним или другим манером, см. № 1348 и 1349.

1351) Варенье из лимонов

Нарезать острым ножом довольно тонкие ломтики лимона, выбрать зернышки, налить полнее холодной водой, варить до мягкости так, чтобы кожицу можно было легко проколоть соломкой. Вынуть тогда лимоны из воды дуршлаговой ложкой, сложить на глубокую тарелку, накрыть также тарелкой и положить между двумя пуховыми подушками на несколько часов, т. е. пока не остынут. Тогда свесить их, сложить в банку. На 1 фунт лимонов взять 1½ фунта сахара и 2 стакана воды. Сироп приготовить следующим образом: 2 стакана воды, в которой варились лимоны, и 1 фунт сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сироп, вскипятить, прибавить еще ¼ фунта сахара, остывшим залить лимоны. На третий день опять слить, вскипятить, всыпать остальные ¼ фунта сахара и теплым, но не горячим залить лимоны; когда совершенно остынут, завязать банку.

Так как лимоны можно иметь в продолжение целого года, то лучше варить их понемногу.

1352) Лимоны другим манером

Выбрать крепкие, толстокожие лимоны, мочить их 12 дней, переменяя каждый день воду; потом, налив холодной речной водой варить до тех пор, пока можно будет проколоть лимон соломкой. Которые готовы, вынуть, другие пусть еще поварятся. Вынимая, класть лимоны тотчас же в глубокий салатник, покрытый в несколько раз сложенной салфеткой, закрыть также ею, накрыть крышкой. Когда лимоны остынут, разрезать их острым ножом на продолговатые куски, выбрав семечки, свесить, сложить в банку. На 1 фунт лимонов взять 1½ фунта сахара и 2 стакана воды, в которой варились лимоны, вскипятить раз,

остудить, облить лимоны; на другой день слить сироп, вскипятить раза 2, остудить, облить лимоны; на третий день уварить сироп до надлежащей густоты и теплым, но не горячим залить лимоны; так приготовленные лимоны будут вкусны и мягки.

1353) Апельсины

Варенье из апельсинов варится также, как лимонное № 1351.

1354) Апельсины цельные

Приготовляются точно также, как лимоны № 1352.

1355) Виноград белый или синий

Очистить виноград от зернышек, смешать, на 1 фунт этих очищенных ягод взять 2 фунта сахара; половину, т. е. 1 фунт сахара мелко истолочь, осыпать им ягоды на ночь.

На другой день приготовить сироп из оставшегося 1 фунта сахара и ½ стакана воды, вскипятить, слегка остудить, потом всыпать ягоды с сахаром, варить, пока не будут готовы и не начнут опадать на дно.

1356) Груши

Взять крепких еще, т. е. непереспелых груш, очистить их от кожицы, вынуть перочинным ножичком семечки, корешок оставить длиной в ½ вершка. Груши свесить, налить холодной водой, сварить их почти до мягкости; тогда слить осторожно воду, в которой варились груши, оставив ее с 2 стакана, влить в эту оставшуюся воду и груши сироп, приготовленный из сахара и воды, в которой варились груши, прибавив в сироп этот, кто любит, ванили или гвоздики. На 1 фунт груш берется 1 фунт сахара и 1½ стакана воды; в этом сиропе варить груши до готовности, но чтобы не разварились. Вылить варенье в банки; через несколько дней слить сироп, уварить его до надлежащей густоты и остывшим залить груши.

1357) Яблочки-коробовки

Они в Петербурге продаются в сентябре месяце; их надо очистить от кожицы, оставить корешки, не разрезывая яблочков, потому что они не крупные, очистив же, тотчас опускать в холодную воду. Потом опустить их в кипяток; когда раз вскипят, выбрать их дуршлаговой ложкой и тотчас опустить в большое количество холодной воды; дать немного постоять; потом свесить яблоки и на 1 фунт яблок взять 1 фунт сахара; из этого фунта сахара и одного стакана воды приготовить сироп, положить лимонной цедры или ванили; когда сироп вскипит, опустить яблоки и варить их, пока не сделаются прозрачными.

1358) Яблоки

Для варенья выбираются яблоки сладкие; очистить их, нарезать ломтиками, вынимая семечки и сердцевину, или нарезать их небольшими четырехугольными кусочками или вырезать формой маленькие шарики, свесить.

На 1 фунт яблок — 2 фунта сахара и 1½ стакана воды; вскипятить сироп, всыпать яблоки, варить, пока не сделаются прозрачными, но чтобы не разварились; которые готовы, вынимать раньше дуршлаговой ложкой; когда все яблоки будут готовы, сложить их в банку, в сироп же можно положить кусочек ванили или корицы, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки.

1359) Сибирские маленькие яблочки (янтарные)

Отрезать коренья, но оставить их длиной в ⅓ вершка, можно проколоть яблочки в нескольких местах деревянной шпилькой, уложить на блюдо, не срезывая кожицы, обварить кипятком из самовара, накрыть, дать постоять так ¼ часа; когда остынут, вынуть их и опустить в горячий сироп, варить на легком огне до готовности.

Яблочки, которые готовы, вынимать за корешок, класть в банку; сироп же после уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки. На 1 фунт яблок — 1½ или 2 фунта сахара и 1 стакан воды.

1360) Дыня

Взять не совсем зрелую дыню, очистить ее, срезать прочь

зеленую корку, нарезать четырехугольными или продолговатыми кусочками, свесить, опустить в кипяток; когда раз вскипят, сложить на сито, перелить холодной водой со льдом, сложить на блюдо, смочить слегка спиртом, оставить так на ¼ часа.

На 1 фунт дыни взять 2 фунта сахара и 1 стакан воды.

Вскипятить сироп, опустить дыню, варить на легком огне, пока не сделается прозрачной. Или приготовить сироп из 1 стакана воды и 1 фунта сахара, в остывший сироп опустить дыню и варить, подсыпая понемногу остальной фунт сахара.

1361) Дыня другим манером

Не совсем зрелую дыню очистить, нарезать какими угодно кусочками или фигурками, свесить, скропить хорошенько спиртом, осыпать ½ фунта сахара, поставить на лед часа на два.

Вскипятить сироп из оставшегося 1½ фунта сахара, остудить, облить дыню; на другой день слить сироп, вскипятить, остудить, облить дыню; на третий день вместе с дыней вскипятить сироп и уварить ее как следует.

1362) Ананасы

На 1 фунт ананасов — 2 фунта сахара. Нарезать ананасы ломтиками, сложить в муравленый горшок, пересыпая мелким сахаром. Накрыть горшок крышкой, залепить тестом, поставить в кастрюлю с кипящей водой, по мере ее уменьшения доливать осторожно так, чтобы ни одной капли воды не попало в варенье. Варить ананасы таким образом два часа, повторить это на другой и на третий день, не вынимать горшка из воды, пока она не остынет. Если бы варенье после некоторого времени начало портиться, переварить его таким же образом, прибавить немного мелкого сахара. Приготовленные таким образом ананасы сохраняют свой запах и золотистый цвет.

1363) Ананасы другим манером

Взять 1 фунт ананасов, нарезать их ломтиками, сложить в банку, облить густым, чистым, остывшим сиропом, сваренным из 2 фунтов сахара и 1 стакана воды. На другой день слить сироп, вскипятить несколько раз и опять остывшим облить ананасы; через два дня повторить то же и так раза четыре; цельные

ананасы варятся точно также, но надобно на 1 фунт ананасов взять 3 фунта сахара и 2 стакана воды и в четвертый день вскипятить их в сиропе.

Из этого сиропа делается желе, мороженое и проч.

1364) Арбуз

Арбуз очистить от самой верхней кожи, разрезать на какие угодно куски, опустить их в холодную воду, поставить на плиту, варить, пока не начнут делаться мягкими. На 1 фунт арбуза взять 2 фунта сахара, разделать его на две части: из одной части приготовить сироп с 1 стакана воды, в которой сперва сварить два лимона, нарезанные ломтиками без зерен. С этих лимонов надобно сперва стереть цедру сахаром, назначенным для варенья. В вскипяченный сироп положить арбуз, варить на легком огне, осыпая очень мелко истолченным и просеянным остальным сахаром.

1365) Искусственное имбирное варенье из арбузных корок

Взять арбузных корок, срезать самую зеленую корку прочь, потом нарезать их на маленькие кусочки, сварить в воде. Откинуть на решето, когда вода совершенно стечет, пересыпать эти кусочки толченым имбирем. На стакан сваренных корок взять столовую ложку имбиря, поставить на сутки в холодное место. На другой день сполоснуть корки от имбиря в летней воде, переменяя ее несколько раз, чтобы не оставалось на них имбиря; потом взять несколько стаканов корки, столько же стаканов мелкого сахара и ¼ или ½ стакана воды на каждый стакан сахара, сварить сироп, опустить корки, проварить их хорошенько, как каждое варенье.

1366) Брусника с яблоками

Хотя это варенье не имеет хорошего вида, однакоже вкусно и особенно нравится выздоравливающим больным. На 1 фунт чисто перебранной брусники взять 4 кислые яблока, срезать с них кожицу, нарезать ломтиками и вынуть семечки и сердцевину. 1½ фунта сахара распустить в 1½ стакана воды и в этом сиропе варить сперва яблоки до половины готовности, а потом всыпать туда и бруснику; можно положить также лимонной корки,

отваренной в воде.

1367) Брусника

Бруснику можно варить и без яблок в чистом сиропе. На 1 фунт ягод — 1½ фунта сахара и 1 стакан воды.

1368) Варенье из клюквы

Вскипятить сироп из 1½ фунта сахара и 1 стакана воды, всыпать 1 фунт перебранной и перемытой клюквы, варить как обыкновенно; или 1 фунт меда вскипятить, всыпать 1 фунт клюквы, сварить, протереть сквозь сито; такое варенье употреблять для пирогов, точно также можно протереть клюкву, сваренную с сахаром, и еще раз прокипятить.

1369) Шиповник

Собрать спелого, крупного шиповника, сделать в ягодках небольшое отверстие и осторожно выбрать шпилькой всю внутренность; потом прутик обвернуть полотном, вытереть им хорошенько середину ягод, потом перемыть ягоды в нескольких водах и еще раз вытереть середину полотном. Тогда вскипятить воду, всыпать ягоды; когда закипят, тотчас откинуть на дуршлаг, перелить холодной водой, рассыпать ягоды на скатерть, оборачивая их отверстием вниз, чтобы вытекла вода. Потом свесить их, на 1 фунт ягод — 2 фунта сахара и 1½ стакана воды; вскипятить сироп, снять накипь, всыпать ягоды и варить как обыкновенно, сперва на сильном, а потом на малом огне.

Б) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ)

Примечание. Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недовареное будет жидко, не будет держаться слоями; переваренное будет слишком крепко. Когда желе доваривается, надобно беспрестанно пробовать, не готово ли оно, следующим образом: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на лед, если желе застынет и, разрезывая его булавкой, желе не тянется за ней, значит, что оно уже готово; или взять чайной ложечкой 2–3 капли горячего желе, если эти капли, спадая с ложечки, застывают и держатся при ней, — знак, что желе готово; пробуя таким образом, надобно тазик снять с огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это — варить его по мерке следующим образом:

Если желе красное, то взять 1 стакан процеженного сока, влить в маленькую кастрюльку или тазик, смерить лучинкой высоту сока, сделать знак на лучинке ножом, потом всыпать 1 стакан мелкого сахара, т. е. немного более полуфунта, но лучше сыпать сахар кусками, размешать и варить на малом огне, снимая накипь, пока сироп не уварится до сделанного на лучинке значка. Тотчас отставить, процедить сквозь редкую кисею в горячую банку, прикрыть слегка полотном, пока не остынет совершенно, тогда уже обвязать банку бумагой или пузырем, вынесть в холодное, но сухое место.

Если желе белого цвета, как-то: яблочное или из зеленого крыжовника и пр., то взять 1 стакан чисто процеженного сока, влить в кастрюльку или тазик, смерить лучинкой, всыпать 2 стакана мелкого сахара, размешать хорошенько, опять смерить лучинкой и назначить; потом варить на легком огне, и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менее.

На желе красное, из кислых ягод, как-то: из рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшения тортов и прочего, взять 1½ стакана сока и 1 стакан мелкого сахара, уварить до значка.

1370) Желе белое из крыжовника

Собрав совершенно еще зеленый крыжовник до 15 июня, очистить, сложить в тазик, налить водой так, чтобы едва покрыло ягоды, варить, пока крыжовник не разварится, мешая и растирая ягоды ложкой. Потом слить все это в салфетку или треугольный

плотный полотняный чистый мешочек, привязать его к опрокинутой скамейке, чтобы сок стекал понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сок. На 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, варить почти до середины между двумя значками, как сказано в примечании. Для вкуса можно всыпать мелко нарезанной лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

1371) Желе из крыжовника (Розового цвета)

Приготовляется точно также, как и белое № 1370, но варится из ягод более зрелых и на 1 стакан сока взять 1 стакан мелкого сахара, уварить до значка.

1372) Желе из розового цвета

Разварить зеленый крыжовник как сказано в № 1370, процедить. Взять распускающихся бутонов роз, обрезать белые кончики, всыпать 2–3 горсти в чайник, залить кипятком; когда устоится, взять ½ стакана этого розового настоя и 1 стакан сока из крыжовника, всыпать 3 стакана мелкого сахара, варить почти до середины, между двумя значками, как сказано в примечании.

1373) Желе из клубники

Взять совершенно зрелую клубнику, сложить в тазик, влить немного воды, подержать на огне, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запаху и вкус клубники, процедить. Разварить отдельно зеленого крыжовника № 1370, процедить; взять 1½ стакана воды, в которой варилась клубника, ½ стакана сока из крыжовника и 3 стакана мелкого сахара, варить на легком огне менее чем до значка.

1374) Желе малиновое

Выжать сок из ягод, дать устояться, слить. Разварить зеленого крыжовника, процедить; взять ½ стакана сока из крыжовника и 1 стакан малинового, смешать с 3 стаканами мелкого сахара, варить как обыкновенно до середины между двумя значками.

1375)

Или варить так, как желе земляничное № 1388.

1376)

Или взять 2 стакана воды, 2½ фунта сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фунта чисто перебранной малины, варить, пока ягоды не разварятся, процедить сквозь салфетку и варить как желе земляничное, но не так долго. Оставшееся пюре из ягод сложить в банку, перекладывать им блины, торты и проч.

1377)

Или перебранную малину налить водой так, чтобы вода едва покрывала ягоды, варить, пока малина не побелеет, потом процедить сквозь мешочек. На 1 стакан сока взять 1 стакан сахара, уварить до первого значка.

1378) Желе из белой смородины

Ягоды растереть, выжать сок, подогреть хорошенько, снять сверху густоту, которая будет плавать, процедить. На 1 стакан воды взять 2 стакана мелкого сахара, уварить почти до середины между двумя сделанными на лучинке значками. Если же приготовляется для украшения тортов, то на 1 стакан сока взять 1 стакан мелкого сахара, уварить до первого значка.

1379) Желе из красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы

Ягоды перебрать, налить водой, варить, пока не полопаются, процедить. Взять 1 стакан сока, 1 стакан мелкого сахара, т. е. немного более ½ фунта, варить как обыкновенно, отмерив лучинкой, до значка, а если кто хочет желе иметь очень сладкое, то на 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, т. е. 1 фунт, уварить почти до половины между двумя значками.

1380) Желе яблочное желтого цвета

Взять кислых, красноватых, почти зрелых яблок одинакового сорта, не срезывая кожицы, разрезать каждое яблоко на 4 части, вынуть семечки, тотчас же положить яблоки в холодную воду, чтобы не почернели; потом переложить в тазик, налить свежей водой, чтобы едва покрыло их, варить, пока яблоки не сделаются прозрачными, а вода кислой; тогда процедить сквозь салфетку; на 1 стакан сока взять 1 стакан мелкого сахара, варить, отмерив лучинкой до первого значка. В это желе хорошо положить кусочек ванили и с ней варить, потом ее вынуть.

1381) Желе яблочное белого цвета

Приготовляется точно также, как желе № 1380, только на 1 стакан сока берется 2 стакана мелкого сахара, на такое желе берутся яблоки кислые, зеленого, а не красноватого сорта и не совсем спелые; можно прибавить немного лимонного сока, уварить почти до середины между двумя значками. На 1 стакан сока достаточно 2 довольно большие яблока, выйдет желе около 1¼ фунта.

1382) Желе из слив

Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть их, вынуть косточки, сложить в тазик, налить водой так, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мешая, чтобы не пригорело, процедить; на 1 стакан сока взять 1½ стакана сахара, варить, смерив лучинкой, до середины между двумя значками, даже немного более.

1383) Желе из ананасов

Ананасы разрезать на мелкие кусочки, растереть хорошенько ложкой в каменной чашке, выжать сок сквозь салфетку. На 1 стакан сока взять 2 стакана мелкого сахара, т. е. 1 фунт, варить под крышкой так, как желе из земляники № 1388, уварить почти до середины между двумя значками.

1384) Желе из дыни

Приготовляется точно также, как яблочное № 1381, или

ананасное № 1383. На 1 стакан сока берется 2 стакана сахара.

1385) Желе лимонное

Разварить в воде зеленого крыжовника, процедить; на 2 стакана этого сока взять ½ стакана лимонного сока и 2½ стакана мелкого сахара, отертого сперва о лимонную цедру; уварить, отмерив лучинкой, до значка.

1386) Желе из вишен

Вынуть из вишен косточки; несколько косточек растолочь, налить водой так, чтобы воды едва покрыла вишни, варить не очень долго, процедить; на 1 стакан этого сока взять 2 стакана сахара, уварить почти до середины между двумя значками.

1387) То же иначе:

вынув косточки, растереть вишни, процедить сок; на 1 стакан этого сока взять 1 стакан сахара, уварить до значка, варить под крышкой, как желе земляничное № 1388.

1388) Желе земляничное

Ягоды зрелые, не перележалые сложить в салатник, растереть ложкой, сложить в полотняный мешочек, перевязать его над самыми ягодами, повесить, чтобы сок стекал понемногу. Дать ему устояться, слить осторожно сверху чистый сок в тазик, наполнив его до половина. На 1 фунт сока взять 1½ фунта сахара мелко истолченного, т. е. на 1 стакан сока 1½ стакана сахара, размешать, чтобы сахар совершенно распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкой, поставить на довольно большой огонь. Когда начнет кипеть, что можно узнать по дребезжанию ручки от тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сок хорошенько вскипел, но не поднялся бы через края. Тогда снять с огня, крышку хорошенько вытереть, а когда пар из сиропа выйдет, опять, накрывши крышкой, поставить на плиту и дать вскипеть; повторить это раза три, потом доваривать на легком огне, пробуя ложечкой, чтобы не переварилось, а вместе и лучинкой, чтобы не доварить до самого значка; под конец можно снять крышку.

1389) То же иначе:

Некоторые вместо того, чтобы растирать ягоды, всыпают их в стеклянные банки с отверстием внизу, завязывают банку бумагой и ставят в летнюю печь, после хлебов; когда сок отделится и ягоды всплывут наверх, сок выпустить сквозь отворенное отверстие и варить, как сказано выше.

1390) То же иначе:

из зрелой земляники выжать сок, процедить, вскипятить, опять процедить. На 1 стакан земляничного сока взять ½ стакана сока из зеленого крыжовника и 3 стакана мелкого сахара, варить сперва на большом, а потом на малом огне, пробуя ложечкой, чтобы не переварилось, или лучинкой; уварить почти до середины между двумя значками.

В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ

Примечание. На 3 стакана, т. е. на бутылку процеженного сока берется обыкновенно 1, но лучше 1½ фунта сахара, вскипятить раза три-четыре, пока не очистится совершенно, снять накипь, процедить, накрыть полотном; когда остынет, разлить в бутылки, вымытые несколько недель перед тем и хорошо высушенные, наполнить их только до шейки, закупорить хорошенько, засмолить, держать в сухом песке, в сухом, но холодном подвале. Все сиропы, приготовляемые так, как описано ниже, будут сладки и густы, и не только до свежих ягод, но и в продолжение полутора и более лет не испортятся, если будут хорошо закупорены и будут стоять в холодном и сухом месте. Кто же не хочет употреблять так густых сиропов, тот может каждый раз бутылку сиропа, взятую для употребления, развести 1 или 1½ стакана воды, раз вскипятить, остудить и подавать.

1391) Сироп земляничный

½ ведра ягод перебрать, сложить на решето, облить чистой водой, сложить в большую банку, пересыпая 1 фунтом мелкого сахара, т. е. 2 стаканами, поставить на солнце на окно на целые сутки. Потом выложить в полотняный мешочек, перевязать, повесить, чтобы сок стекал понемногу. На 3 стакана сока взять 2 стакана мелкого сахара, т. е. 1 фунт, вскипятить раза три-четыре, остудить, слить в бутылки и проч.

В оставшееся пюре можно прибавить сахара или меда, вскипятить, употреблять для начинки пирогов.

1392) Сироп земляничный манером парижским

Приготовить и очистить сок земляничный, как сказано в № 1388, желе из земляники. На 3 стакана сока взять 1½ фунта сахара и вообще варить так, как сказано в № 1388, т. е. под крышкой, но не так долго, а именно дать вскипеть раза три-четыре не более; так сваренный сироп без воды сохранит свой запах и будет иметь хороший цвет, а не желтый, какого обыкновенно бывают сиропы, которые варятся долго и без крышки.

1393) Сироп земляничный для скорого употребления

Очищенную землянику сложить в фаянсовую посуду, налить холодной водой, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить так на 24 часа, потом растереть ее руками осторожно, чтобы не растереть зерен, выжать сквозь салфетку, вскипятить, снять накипь, процедить; на 3 стакана такого сока взять 1 фунт сахара, т. е. 2 стакана мелкого, вскипятить раза три-четыре и т. д.

1394) То же иначе:

сложив ягоды в тазик, обварить их кипятком так, чтобы едва покрыло ягоды, вскипятить раза два, процедить; на 3 стакана сока взять 1 фунт сахара, вскипятить раза 3–4 и т. д.

1395) Сироп вишневый и вместе пюре из вишен

Вынуть косточки (несколько косточек можно растолочь), сложить вишни в тазик, дать раза два вскипеть; когда выпустят из себя сок, сливать его ложкой в салфетку или мешочек, привязанный к опрокинутой скамейке. На 3 стакана сока взять 3 стакана мелкого сахара, т. е. 1½ фунта, вскипятить раза три-четыре, снимая накипь; когда сок очистится, процедить и т. д.

При оставшихся же вишнях надо оставить немного сока и варить, мешая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить в кастрюлю и варить на малом огне, беспрестанно мешая, пока масса не погустеет и не начнет отставать от тазика. В это пюре можно положить сахар или мед, смотря по желанию и по вкусу, т. е. на 1 фунт пюре 1 фунт меда или менее. Сварив в тазике, сложить в горшок, вставить в печь после хлебов. Потом поставить в холодное место; когда остынет, накрыть бумагой, обвязать.

1396) Сироп вишневый другим манером

Вынуть косточки, или истолочь вишни вместе с косточками, налить водой, чтобы едва их покрыло, поварить, потом процедить сквозь салфетку, когда устоится, слить сверху осторожно чистый сок. На 3 стакана сока взять 1 или 1½ фунта сахара, вскипятить раза три-четыре, каждый раз отставляя и снимая накипь, процедить, остудить и т. д. Из 12 фунтов ягод выйдет сиропа

около 6 бутылок.

1397) Сироп из клубники

Перебрать самую зрелую клубнику, всыпать в тазик, покрыть ее водой, варить на большом огне, но недолго, чтобы только вышел из нее сок. Слить в плотный мешочек, когда сок стечет, на 3 стакана сока взять 1½ фунта сахара, вскипятить раза три-четыре, снимая накипь, процедить.

Варя клубнику, можно всыпать горсть зеленого крыжовника.

1398) Сироп малиновый

Взять самую зрелую малину, размять ее хорошенько ложкой, сложить в плотный треугольный мешок, привязать к опрокинутой вверх дном скамейке; когда сок стечет, устоится, слить сверху чистый. На 3 стакана сока взять 1 или 1½ фунта сахара, вскипятить раза три, накрыв крышкой, как желе земляничное № 1388; сняв накипь, процедить, остудить и т. д.

1399) То же иначе:

сложить малину в большую банку с отверстием внизу, вставить в летнюю печь, когда сок отделится, слить его и варить, как сказано выше.

1400) Сироп из красной смородины

Перебрать зрелую смородину, растереть ложкой, прибавить немного воды, сложить в плотный мешок. На другой день, когда сок стечет, вскипятить его раз, процедить сквозь фланель, всыпать сахар и вскипятить раза три-четыре, процедить. На 3 стакана сока 1½ фунта сахара.

1401) Сироп из барбариса

Приготовляется так, как сироп из красной смородины № 1400.

1402) Сироп ананасный

Нарезать мелко ананасы, растереть в каменной чашке, через несколько часов процедить и выжать сквозь салфетку. На 3 стакана сока взять 3 стакана мелкого сахара, т. е. 1½ фунта, варить под крышкой так, как желе земляничное № 1388, вскипятить раза три. Если ананасов немного, то растереть ананасы в каменной чашке, налить холодным сиропом, сваренным из 1 фунта сахара и 3 стаканов воды на 1 фунт ананасов. На третий день всыпать еще 1 фунт мелкого сахара, подогреть до горячего состояния, так, чтобы сахар растаял, но не вскипятить, чтобы не испарился запах. Тогда, т. е. пока сироп еще горяч, процедить его сквозь салфетку, выжать хорошенько и еще раз подогреть до горячего состояния. Когда остынет, влить в бутылку. Или ананасную корку и выжимки налить сахарным сиропом, сваренным из 4 стаканов воды и 1 фунта сахара на 1 фунт ананасов, проварить, процедить, остудить, прибавить сок из 2–3 лимонов, перемешать, разлить в бутылки.

1403) Сироп розовый

Только что распустившиеся розы очистить от желтых кончиков, взять этого очищенного розового цвета 1 фунт, всыпать в салфетку, концами привязанную к четырем ножкам опрокинутого табурета. Облить 2 бутылками кипятка, вода пусть стекает в подставленную чашку; роз не надо выжимать, но только потряхивать с ними салфетку. Потом сложить этот розовый цвет на блюдо, скропить хорошенько лимонным соком или соком из смородины, растирать, пока не покажется сок; тогда влить на 1 фунт розового цвета 1½ стакана розовой воды, мешая, растирая и выжимая сквозь салфетку. В выжатый сок всыпать 1 фунт очень мелкого сахара, т. е. 2 стакана, варить на самом легком огне и то не долго, так, чтобы сахар только совершенно распустился, а розовый сироп не потерял своего запаха. Для сильнейшего запаха в сироп этот можно влить 2 капли розового масла, а для цвета немного кошенили.

1404) Сидр лимонный к чаю

На 1 фунт сахара — 5 лимонов. Отереть сахаром цедру, выжать сок, смешать с мелко истолченным сахаром. На другой день вскипятить в тазике 3 раза, снимая накипь, остудить, слить в

банку. Этот сидр, если хорошо сварить, то должен застынуть и засахариться.

1405) Сидр из апельсинов к чаю

На 1 фунт сахара — 4 апельсина. Отереть сахаром цедру, истолочь, смешать с выжатым соком. На другой день вскипятить три раза, когда будет готово, всыпать 1 чайную ложку лимонной соли.

1406) Сорбет лимонный

Двумя фунтами сахара отереть цедру с 3 лимонов, выжать из них сок. Эти 2 фунта сахара развести одним небольшим стаканом воды, поставить на малый огонь, мешая; когда сахар распустится, влить выжатый из лимонов сок и, подложив более дров, варить на большом огне до тех пор, пока начнет застывать как желе и липнуть к пальцам. Тогда отставить кастрюлю и мешать деревянным пестиком в одну сторону, снимая пену и впуская по нескольку капель лимонного сока для белизны, мешая, пока не погустеет, тогда переложить в широкую банку, завязать. Брать его ложечкой, запивать водой.

1407) Сорбет малиновый

2 фунта самого лучшего сахара наколоть небольшими кусочками, сложить в тазик. Малину растереть, выжать сквозь салфетку так, чтобы этого густого сока или пюре было почти 1½ стакана. Влить его в сахар и мешать, поставив на плиту на малый огонь, пока сахар не распустится совершенно. Тогда прибавить дров и варить на довольно большом огне, пробуя ложечкой, на которой должно застывать как желе. Тогда кастрюлю отставить и деревянным пестиком мешать в одну сторону, снимая, если будет накипь, пока не погустеет, перелить в горшок и, пока не остыло, завязать холстом.

Г) СОК БЕЗ САХАРА

1408) Сок без сахара из малины

Малину или землянику сложить в банку с отверстием внизу, обвязать сверху бумагой, вставить в печь после хлебов. Когда ягоды поднимутся, выпустить сок, остудить, разлить в бутылки по шейки.

Некоторые ставят этот сок на окно на солнечную сторону на целую неделю, потом процеживают в бутылки. Бутылки крепко закупорить, засмолить, летом держать в погребе, а зимой в подвалах сухих, опрокинув бутылки горлышками в сухой песок.

1409) Сок из земляники

Приготовляется так, как сок из малины № 1408.

1410) Сок клюквенный

Клюкву заморозить хорошенько, внести в теплую комнату, растолочь ее, сложить в банку или горшок с отверстием внизу, или просто в треугольный мешочек, подставить чашку, пусть сок понемногу стекает, потом разлить в бутылки или сперва вскипятить его раза три с сахаром. (На бутылку сока ¼ до ¾ фунта сахара). Оставшуюся в мешке клюквенную массу опять заморозить, истолочь и процедить как сказано выше, слить в отдельные бутылки.

1411) Сок из смородины и вишен, употребляемый зимой для мороженого

Ягоды эти в печь не ставят, а только растирают в каменной чашке, складывают с большую банку на два дня, потом процеживают сквозь фланель, не выжимая ягод; сливают в бутылки и сохраняют как сказано в № 1408. Такие соки зимой употребляются для мороженого; если понадобится, можно сварить из них сироп.

1412) Сок из барбариса и костяники, употребляемый зимой для мороженого

Приготовляется точно также, как сок из смородины № 1411.

1413) Сок лимонный без сахара

Выжать сок из лимонов, если есть, машинкой, вынуть зерна, процедить сквозь фланель, слить в банку. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сок в другую банку, дать опять устояться, тогда уже разлить в бутылки по шейки; можно влить наверх немного прованского или миндального масла, закупорить, засмолить, опрокинуть бутылки горлышками в сухой песок. Срезанную же цедру высушить, мелко истолочь, сложить в банку, завязать бумагой, класть в кушанья для запаха. Свежую лимонную корку хорошо класть в водку.

1414) Сок лимонный с сахаром

Отереть сахаром цедру с нескольких лимонов, срезать верхнюю кожицу. Сок выжать, если есть, машинкой до последней капли. Вынуть зерна, процедить сквозь фланель, разлить в банки или бутылки, положив сахара; на 1 стакан сока — 2 стакана сахара. В продолжение двух или трех дней держать на солнце, закупорив пробкой и часто мешая, чтобы сахар совершенно распустился. Тогда закупорить крепко бутылки, засмолить; если в банках, то с самого начала надобно обвязать их пузырем.

1415) Сок из крыжовника наподобие лимонного

Около 15 июня собрать зеленый крыжовник, очистить, истолочь хорошенько в деревянной ступке, выжать сок, влить в большую банку или бутыль, положить 2–3 лимона, нарезанные ломтиками, без зерен, завязать плотно тряпочкой, поставить на солнце на окно или даже в саду, под открытым небом на 12 или 14 дней. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сок, процедить, разлить в бутылки, опустив в каждую по 1 или по 2 ломтика лимона или цедру с лимона, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышками в сухой песок. Такой сок сохраняется 2–3 года и чем долее стоит, тем лучше, так что трудно наконец отличить его от лимонного. Из него хорошо приготовлять желе,

прибавив немного воды и, кто хочет, лимонного сока.

1416) Сок из малины, земляники или красной смородины, употребляемый зимой для мороженого

Свежие ягоды протереть сквозь сито и на 1 фунт протертого сока или жидкого пюре взять 1 фунт очень мелко истолченного и просеянного сахара, вылить в чашку и мешать часто ложкой, чтобы сахар распустился; дать простоять так 24 часа, потом слить в сухие бутылки по шейки, закупорить в роме размоченными пробками, засмолить, опрокинуть горлышками в сухой песок. Такой сок хорош зимой для мороженого.

1417) Сок вишневый

Взять свежих вишен, положить в горшок, вставить в печь после хлебов, накрыв крышкой; на другой день истолочь, сложить в мешочек; когда сок стечет, варить его, пока не начнет тянуться, остудить, слить в бутылку, закупорить и засмолить.

ОТДЕЛЕНИЕ XIX
НАЛИВКИ, ШИПОВКИ, СЛАДКИЕ ВОДКИ, КВАС И ПРОЧЕЕ ПИТЬЕ

1418) Наливки

Наливки можно приготовлять из всяких ягод и фруктов; те наливки, которые заменяют (средней крепости) виноградные вина, приготовляются следующим образом: прежде всего нужно обратить внимание, во-первых, на то, чтобы ягоды были непременно зрелые и чистые, без всякой примеси зелени (листочков или корешков; будут ягоды лежалые или смятые, лишь бы без плесени, это нисколько не мешает доброте наливок); если будут употреблены яблоки, то они должны быть кислые, но не сладкие и их нужно разрезать на несколько частей так, чтобы могли входить через горлышко бутылки. Во-вторых, чтобы водка, употребляемая для наливок, была хорошего сорта, если не французская, то непременно очищенная, крепости 25о Гесса, иначе запах наливки будет дурной. Нужно взять стеклянную бутыль, всыпать в нее каких угодно ягод или фруктов чистых и зрелых; на ягоды или фрукты влить в бутыль, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы в бутыли водки было одной третью более, чем ягод, т. е. ягод насыпать ⅔ бутыли, налить водку до самого верха горлышка бутыли, покрыть плотной тряпочкой, перевязать шнурком, концы его припечатать и бутыль эту поставить на окно, расположенное к югу, т. е. к солнечной стороне (на два или три месяца), взбалтывая бутыль через трое или четверо суток. Время, здесь назначенное от двух до трех месяцев, зависит от степени зрелости ягод или фруктов и от их количества; чем более зрелые ягоды и чем их больше, тем менее нужно времени, так что, если взять совершенно зрелые ягоды или фрукты и залить их водкой выше ягод в бутыли пальца на два только, то можно это время сократить даже до 1½ месяца. После этого нужно очистить наливку, т. е. процедить; взять чистую воронку, покрыть ее цельным куском хлопчатой бумаги, а сверху крепкой ветошкой, и процеживая таким образом наливку, разлить ее из бутыли прямо в приготовленные бутылки. Если наливка будет еще мутная, то таким же образом нужно процедить ее во

второй раз, что очень редко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Таким образом приготовленная наливка еще довольно крепка, ее нужно развести водой, чтобы могла заменить виноградные вина, поэтому нужно прибавить воды ¼ часть, а именно на 3 или 4 бутылки процеженной наливки влить 1 бутылку воды, потом ослатить наливку или рассиропить ее следующим образом: на каждую бутылку наливки (считая вместе и добавленную воду) нужно взять от ¼ до ⅓ фунта сахара, расколоть его на мелкие куски и из него приготовить сироп, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла поместиться вся наливка, положить в кастрюлю назначенный сахар, налить воды столько, чтобы сахар мог только растаять, поставить на огонь; когда сахар растает и вскипит, в кипящий этот сироп влить тотчас наливку и назначенную для ее разведения воду и держать на огне, пока наливка не начнет едва закипать; тогда сейчас же отставить кастрюлю, перелить наливку в какую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынет, она совершенно готова к употреблению; ее нужно разлить в бутылки, закупорить, пробки запечатать, и таким образом наливка может простоять сколько угодно времени. Ко всем бутылкам с наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки с надписью и номером бутылки; начинать употреблять с последнего номера, чтобы вернее знать, сколько остается. Количество сахара, здесь назначенного на бутылку от ¼ до ⅓ фунта, зависит от вкуса приготовляющего наливку и еще от ягоды, употребленной для наливки, между ними черная смородина и морошка (из Архангельской губернии) менее других требуют сахара, а именно ¼ фунта на бутылку; из этих ягод наливки самые вкусные, особенно наливка из морошки, если только употреблена ягода зрелая и хорошая водка; наливка совершенно похожа и вкусом, и запахом (букетом) на старое венгерское высокое вино.

Наливки самые лучшие — это из морошки, черной смородины, из вишен, малины, красной смородины и рябины; эту последнюю собрать осенью, после первых морозов, перебрать ее, всыпать в бутыль, налить водкой, как сказано выше, и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкап в обыкновенной теплой комнате месяца на 2 или на 3.

1419) Шиповки

Шиповки, также как наливки, можно приготовлять из всяких

ягод и фруктов, с той только разницей, что этот напиток гораздо слаще и нежнее всяких наливок и он шипит, как шампанское, поэтому и получил название шиповки; в приготовлении шиповок нужно обратить внимание на выбор ягод и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свежие и зрелые, и водка должна быть непременно французская, или как еще в западных губерниях в некоторых местах находится под названием «старая» хорошая водка. Шиповка эта приготовляется следующим образом: взять стеклянную бутыль, влить в нее 14 бутылок, т. е. 7 штофов сырой чистой воды, всыпать 7 фунтов мелко истолченного хорошего сахара, помешать палочкой, чтобы сахар в воде совершенно растаял, тогда всыпать 7 фунтов свежих и зрелых ягод или фруктов, влить 2 бутылки, т. е. 1 штоф французской водки или старой, бутыль взболтать несколько раз, горлышко бутыли покрыть тонкой холстиной, перевязать и поставить на окно на солнце на 12 суток; в продолжение всего этого времени каждый день утром нужно чистой палочкой перемешать хорошенько в бутыли ягоды, не раздавливая их, или взболтнуть несколько раз бутыль. В конце этого времени, т. е. 12 суток, ягоды в бутыли будут понемногу переходить снизу вверх и наоборот, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно процедить ее сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблять, как в наливке, хлопчатой бумаги), процедить в другую бутыль и дать постоять 3 суток на льду. Надобно заметить, что из остающихся ягод никогда нельзя выжимать сок и смешивать его с процеженной уже шиповкой, что можно делать, приготовляя наливку. По прошествии 3 суток шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно в бутылки, процеживая еще раз сквозь вчетверо сложенную холстину. Бутылки эти должны непременно быть от шампанского (иначе они все лопнут впоследствии), и наливать бутылки не полные; пробки должны быть самые лучшие; их надобно перед закупоркой выпарить; закупоривать бутылки как можно крепче, забивая пробки деревянной колотушкой; пробки к горлышкам привязать тонкой проволокой или прочной веревочкой (как закупоривают шампанское), горлышко с пробкой облить смолой и все бутылки поставить на холодное место, но не на лед, перевернув бутылки горлышками вниз и воткнув их в песок; оставить их так от 1½ до 2 месяцев; в это время шиповка придет в брожение и тогда, если которая-нибудь бутылка лопнет, это послужит доказательством, что шиповка уже готова; но можно надеяться, что очень много полопается бутылок, если только дурно будут закупорены, и если обыкновенные бутылки, а не от шампанского. Этот напиток может быть сохраняем не долее как 1½ года, он делается кислым. Самые лучшие шиповки из

куманики, малины, черной и красной смородины, из зрелого шиповника и проч.

1420) Вишняк

Это самый вкусный и самый здоровый напиток; приготовляется он следующим образом: выбрать хороший и плотный бочонок, окованный 4 железными обручами. Вишни, для этого приготовленные, должны быть зрелые и чистые, без веточек и листьев, насыпать вишен почти полный бочонок так, чтобы пустого места в бочонке оставалось не более, как на вершок или на 1½. На вишни налить меда из ульев сырого и чистого, без всякой примеси муки (как обыкновенно продают его) и без воска, лучше если он будет цвета белого, чем красного. Мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пустое пространство, это можно заметить по верхнему ряду вишен: если он начнет покрываться медом, тогда и нужно перестать наливать. Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать бочонок через пробку прочной веревкой и весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения; бочонок этот поставить в холодное место или в погреб, но не на самый лед, или лучше зарыть его в землю или в песок в подвали и оставить так на три месяца; в это время произойдет брожение (ферментация), и если бочонок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает.

По прошествии трех месяцев вишняк будет совершенно готов, тогда откупорить бочонок, перелить вишняк в бутылки, процеживая сквозь холстину, бутылки закупорить крепко и горлышки облить смолой или сургучом; так приготовленный вишняк может сохраняться несколько лет. В бочонок трехведерный вишен войдет ведра два, а меда — 1 ведро.

1421) Водки сладкие

Малиновая. Зрелую, перебранную малину всыпать в бутыль, налить спиртом три раза очищенным так, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; через 2 или 3 суток слить спирт, на ¼ ведра спирта взять 3 стакана воды и 1½ фунта сахара; воду с сахаром сперва вскипятить раза два, снять дочиста накипь и в горячий сироп вливать спирт понемногу, мешая ложкой; размешав хорошенько, процедить сквозь фланель или через

воронку, на которую положить сперва ваты, потом посыпать хороших истолченных угольев, но не гашеных водой, и наверх фланель. Процеживая таким образом, влить водку в бутыль ниже шейки, закупорить ее как можно лучше, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить в бутылки.

Кто хочет иметь очищенную водку в короткое время, то на ¼ ведра водки надобно взять 10 или 15 гран поташа, распустить его в рюмке теплой воды, смешать с водкой, сильно мешая, поставить в теплое место, процедить как сказано выше.

1422) Водка с кардамоном.

Взять ¼ ведра, т. е. 1 гарнец спирта, всыпать в него 15 золотников крупно истолченного кардамона, поставить в теплое место на 2–3 недели, процедить, прибавить 3 стакана воды и 1½ или 2 фунта сахара. Далее вообще поступить как сказано «водка малиновая».

1423) Тминная.

Взять ¼ ведра спирта, всыпать 18 золотников тмина, дать постоять в теплом месте 2–3 недели, очистить, развести сиропом из 3 стаканов воды и 1½ фунта сахара и поступить во всем так как сказано «водка малиновая».

1424) Водка с гвоздикой.

Гвоздику и корицу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать в спирт, через 2–3 недели очистить водку, процедить ее как сказано выше «водка малиновая». На ¼ ведра спирта 4 стакана воды, 6 золотников гвоздики, 1 золотник белой корицы, ½ золотника лимонной цедры, 1½ фунта сахара.

1425) Мятная.

На ¼ фунта сушеной мяты налить 1 гарнец спирта, дать настояться, очистить, смешать с сиропом, сделанным из 4 стаканов воды и 1½ или 2 фунтов сахара; далее поступить как сказано «водка малиновая».

1426) Анисовая.

Приготовляется как и вышепоименованные; на ¼ ведра спирта ½ горсти аниса, ¾ золотника корицы, ¾ золотника гвоздики, 1½ золотника лимонной цедры, 4½ стакана воды и 1½ или 2 фунта сахара.

1427) Лимонная или апельсинная.

½ фунта срезанной самой верхней цедры лимонной или апельсинной налить ¼ ведра спирта, поставить в теплое место на 2–3 месяца, процедить, смешать с сиропом, приготовленным из 3 или 4½ стакана воды и 1½ или 2 фунта сахара и т. д., как сказано в № 1421.

1428) Водка с английским перцем.

Взять ¼ ведра спирта, всыпать 18 золотников крупно истолченного английского перца, поставить в теплое место недели на две, процедить, развести сиропом, приготовленным из 3 стаканов воды и 1½ или 2 фунтов сахара, процедить и т. д., как сказано выше.

1429) Водки очень сладкие вроде ликеров

Примечание. На ¼ ведра спирта 3 раза очищенного взять 6 или 9 стаканов воды и 6 фунтов сахара, приготовить сироп из этой воды и сахара, снять дочиста накипь; когда остынет, вливать мешая очищенный и процеженный спирт, заправленный какими-нибудь специями; потом процедить сквозь фланель, как сказано в примечании о сладких водках, поставить в теплое место на несколько недель, чтобы ликер устоялся, тогда слить осторожно, разлить в бутылки.

Ликер розовый. Собрать только что распускающиеся бутоны роз, обрезать белые кончики, сложить в бутыль, налить спиртом, 3 раза очищенным, так, чтобы едва покрывало листья; поставить на солнце на 3 дня, потом слить, налить на свежий розовый цвет и так до трех раз; потом процедить хорошенько; для цвета влить несколько капель витриоля; но с большой осторожностью, чтобы не перелить, потому что от этого ликер сделался бы кислым, и потому после каждой влитой капли витриоля взболтать и

смотреть, если розовый цвет уже хорош, то и не лить более витриоля; ¼ ведра такого спирта развести сиропом, приготовленным из 6 или 9 стаканов розовой воды и 6 фунтов сахара.

1430) Ликер с ванилью.

1½ золотника ванили, 1½ золотника вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнцем спирта 4 раза очищенным и 3 стаканами воды, поставить на солнце на две недели, потом процедить, смешать с сиропом, приготовленным из 3 или 6 стаканов воды и 6 фунтов сахара, и т. д.

1431) Ликер лимонный и апельсинный.

Взять срезанной верхней цедры лимонной или апельсинной, если свежей, то 1 фунт, если сухой, то ½ фунта; налить ¼ ведром спирта и 3 стаканами воды, поставить в теплое место недели на две, потом смешать с сиропом, приготовленным из 3 или 1 стакана воды и 6 фунтов сахара, процедить сквозь фланель и так далее, как сказано в примечании.

1432) Ликер малиновый.

Свежие ягоды растереть, процедить сквозь холстину; когда сок стечет, взять 6 или 9 стаканов этого сока, смешать с 6 фунтами сахара, вскипятить раза два-три, снять дочиста накипь, остудить, влить ¼ ведра спирта, процедить сквозь фланель и т. д., как сказано в примечании.

1433) Ликер земляничный.

Перебрать свежую землянику, всыпать в бутыль, налить спиртом, так, чтобы ее покрыло, поставить на два дня в теплое место в тени, потом слить; ¼ ведра этого земляничного спирта развести 3 стаканами воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2–3 дня и вскипятить раза 2–3 с 6 фунтами сахара.

1434) Шоколад

Желтки растереть добела с сахаром, всыпать тертый шоколад, развести вскипяченным теплым молоком или сливками, поставить на плиту, бить метелкой, пока не погустеет, но не дать кипеть; когда пена поднимется, тотчас разлить в чашки, подавать.

Выдать на 6 человек:

3 желтка, 3 стакана молока или сливок. 3 обыкновенных куска сахара. ⅛-¼ фунта шоколада.

Или другим манером: пропорция всего та же самая, но в холодное молоко или сливки всыпать сахар и тертый шоколад, поставить на плиту, беспрестанно мешая, пока молоко не закипит; ¼ стакана холодного еще молока разбить с 3 желтками, когда молоко закипит, влить эти желтки, шибко мешая метелкой, тотчас отставить кастрюлю и бить метелкой, пока шоколад не обратится в пену; разливать в чашки и подавать.

1435) Лимонад

Стереть сахаром цедру с лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размешать, выжать сок из 1½ или 2 лимонов; процедить.

Выдать на 6 стаканов:

2 лимона, ½-¾ фунта сахара, т. е. по 3–4 куска сахара на стакан, смотря по желанию.

1436) Оршад

Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 6 стаканами кипяченной воды, процедить, выжать, всыпать сахар, размешать, влить, кто любит, ¼ стакана воды померанцевых цветов.

Выдать на 6 стаканов:

½-⅔ фунта, т. е. 1½-2 стакана сладкого миндаля, в том числе около ¼ стакана горького.

¼-⅓ фунта сахара. (¼ стакана воды померанцевых цветов).

1437) Питье из клюквы, малины или черной смородины

¾ фунта клюквы разварить в 4 стаканах воды с ¼ вершка ванили, процедить; выжать, смешать с 2 стаканами воды, вскипяченной с сахаром.

Выдать на 6 стаканов:

1½ стакана, т. е. ¾ фунта клюквы. ½-¾ фунта сахара. (¼ вершка ванили, кто любит).

Или на каждый стакан положить куска по 3–4 сахара, долить водой, влить по вкусу 3–4 ложки клюквенного морса № 1410, сок из малины или черной смородины и пр. ягоды.

1438) Фисташковое питье

½ фунта фисташек обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, облить холодной водой; когда вода стечет, развести 4 стаканами кипяченой остывшей воды, протолочь несколько раз, процедить; выжать, всыпать ½ ложки порошка ванили, прибавить 2 стакана воды, вскипяченной с сахаром.

Выдать на 6 стаканов питья:

½ фунта фисташек, ½ ложки порошка ванили. ¼-⅓ фунта мелкого сахара.

1439) Питье из барбариса

¾ фунта барбариса разварить в 4 стаканах воды с ½ вершка ванили, процедить сквозь салфетку, выжать, прибавить 2 стакана воды, вскипяченной с сахаром.

Выдать:

¾ фунта, т. е. 1½ стакана барбариса. ½ вершка ванили, ½-¾ фунта сахара.

1440) Питье апельсинное

Взять ½-¾ фунта сахара, отереть им цедру с ½ апельсина, истолочь сахар, смешать с соком 1½ апельсина и ½ лимона, развести кипяченной водой так, чтобы всего было 6 стаканов, процедить.

Выдать:

½-¾ фунта сахара. 1½ апельсина, ½ лимона.

1441) Разные пунши (на 6 стаканов)

Пунш гоголь-моголь: 12 желтков, 1 фунт сахара растереть добела, влить 1½ стакана, т. е. ½ бутылки рома, разлить на 6 стаканов, долить горячим чаем.

1442) Пунш с ромом обыкновенный:

1 фунт сахара, от ¾ до 1½ стакана белого и от ¾ до 1½ стакана красного рома, долить кипятком, подать при этом нарезанный лимон.

1443) Пунш дамский:

чайную ложечку желтого чая залить кипятком, дать настояться. Выжать сок из 6 апельсинов, положить в каждую чашку по 6 кусков сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайные ложки белого рома и сок из апельсинов; долить чаем.

1444) Глинт-Вейн:

влить в кастрюлю 1½ стакана воды, 1½ стакана, т. е. ½ бутылки медоку и 1½ стакана рома, положить 1½ фунта сахара, 18 штук гвоздики, 18 штук кардамона, палочку корицы и кусок мускатного цвета; вскипятить, разлить горячим в стаканы, процеживая сквозь ситечко, подавать.

1445) Квас яблочный

Взять высушенных простых лесных яблок и груш, налить их кипятком воды, накрыть, через сутки слить, процедить, употреблять.

Эти же яблоки и груши можно налить кипятком в другой раз.

1446) Квас яблочный другим манером:

спелые яблоки нарезать ломтиками, вырезать из них сердцевины, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытом воздухе, на солнце. Взять бочку величиной в 4½ ведра, всыпать в нее 1 ведро этих сушеных яблок и 1 ведро сушеных груш. Бочку наполнить речной вскипяченной и остывшей водой, поставить в умеренном теплом месте дня на три, потом вынесть в подвал, пусть там стоит незакупоренной, а только прикрытой холстиной, до тех пор, пока квас не придет в брожение. Тогда закупорить бочку, через три недели можно квас этот уже употреблять; лучше разлить его в бутылки, положить в каждую по

8-10 золотников изюма, засмолить их, закопать в песок.

1447) Квас хлебный белый

Самый простой и притом самый необходимый в домашнем хозяйстве — это квас белый хлебный, который приготовляется для людей, употребляется для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется он следующим образом: взять 10 фунтов ржаной муки, 1 фунт солода, 1 фунт гречневой муки, смешать, смочить 1 гарнцем летней воды, размешать, обварить гарнцем кипятка, через полчаса влить опять гарнца два кипятка и так раза три, четыре; когда вольется таким образом ведро кипятка, размешать, дать слегка остынуть, влить с ½ гарнца или немного более гущи из-под кваса, накрыть, поставить в довольно теплое место; на другой день развести квас сырой холодной водой, размешать, перенести в холодное место, дать устояться, употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет ведер 5 кваса. Когда квас выйдет, около гарнца оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса, остальную же гущу влить в пойло для коровы.

1448) Квас хлебный красный.

1 пуд ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнец солода ячменного, 1 гарнец солода ржаного и 1 гарнец солода пшеничного, 2 стакана дрожжей и ½ фунта мяты. Из этой пропорции выйдет не менее 12 ведер кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солод, муку пшеничную и гречневую, оставив двух последних по одному фунту, всыпать все это в кадку, влить немного теплой воды так, чтобы тесто было густо. Вскипятить чугун воды и кипятком заварить это тесто, размешать до гладкости. Когда печь истопится, приготовить 2 чугуна, влить в них по ковшу холодной воды, переложить в них тотчас тесто и поставить в самую жаркую печь, которую вымести, оставив горячих угольев по обеим сторонам; замазать печку глиной. На другой день, т. е. через 24 часа, вынуть чугуны, влить в них теплой воды так, чтобы чугуны были полные; дать постоять часа 1½-2, чтобы корочки размокли, переложить все тесто опять в кадку, размешать хорошенько, влить ведра 2 кипятка, размешать, прибавить 4 ведра холодной воды, размешать несколько раз, положить небольшой кусок льда, дать устояться.

Между тем приготовить подбивку, т. е. взять ковша два только что сверху устоявшегося сусла, всыпать в него оставленные 1 фунт пшеничной и 1 фунт гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размешать, накрыть, поставить в теплое место, дать подняться. Когда сусло в кадке совершенно устоится, слить эти 6 ведер в 12-ведерный бочонок и положить туда же поднявшуюся опару. На оставшееся же в кадке тесто влить еще около 6 ведер холодной воды, размешать несколько раз, дать устояться, слить в тот же бочонок.

Взять немного этого кваса, положить в него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, процедить в бочонок или положить туда же и мяту, закупорить хорошенько, перенести квас на погреб летом, а зимой в сухой подвал, где бы не мерзло. Через два дня квас можно употреблять.

ОТДЕЛЕНИЕ XX
УКСУС, ХЛЕБ, СЫР, ДРОЖЖИ

А) УКСУС

Примечание. На 7 гарнцев ключевой воды взять 1 гарнец водки, влить в бочонок, положить в него лист простой бумаги, которую намазать 1 фунтом нерастопленного свежего меда вместе с воском и свернуть в трубку.

Точно таким же образом приготовить еще два бочонка; все эти три бочонка поставить в теплое и сухое лето на солнце, а зимой в теплую комнату, недалеко, но не подле печи, не закупоривать их втулкой, а накрыть только полотном; оставить их так, не трогая, месяца на три; по истечении этого времени уксус уже можно употреблять. Уход за уксусом, говорят, должен принадлежать одному человеку и то мужчине; наставлять уксус надобно в пятницу на новолунии.

Через три месяца, когда уксус будет готов, в пятницу на новолунии, утром натощах, натянуть уксус ливером (не опуская его глубоко, чтобы не испортить гнезда) столько, сколько надобно для месячного употребления и сколько будет взято уксуса, столько же и долить бочонок ключевой водой с водкой (7 частей воды, 8-я часть водки), но не доливать никогда уксусом, потому что от этого весь уксус испортится. На другой месяц взять таким же образом уксус из второго бочонка и также долить; на третий месяц, все-таки в пятницу на новолунии, взять уксус из третьего бочонка; таким образом уксус никогда не выведется и будет стоять по три месяца.

Когда берется из бочонка уксус и доливается водой с водкой, можно прибавлять понемногу меда, но не бумаги, которая кладется только один раз, с самого начала.

Если гнездо долго не образуется, то, чтобы приспешить его, делают следующим образом: взять свежее куриное яйцо, сделать в нем на обоих концах не очень большие отверстия и, прижав их пальцами, чтобы не вышел белок, опустить яйцо осторожно боком в уксус; через две-три недели около яйца начнет образовываться гнездо, уксус начнет крепнуть и поправляться.

1449) Уксус эстрагонный.

На один гарнец, т. е. на 4 бутылки вышеописанного уксуса или № 1450, или уксуса № 1453, взять 3 стакана вымытых и высушенных листьев и стебельков эстрагона, слить все это в бутыль, не закупоривать, но прикрыть только холстиной, поставить в теплое место на один месяц, но не более, потом

процедить, разлить в бутылки, закупорить.

1450) Хлебный уксус

2 гарнца ржаной муки заварить горячей водой, но не кипятком, размешать, накрыть, поставить в печь после хлебов часов на 12; когда каша эта сделается красноватой и осолодеет, тогда переложить в кадку 4-ведерную, развести кипятком 4 ведрами, пусть остынет; тогда положить 4–5 ложек дрожжей, накрыть; когда начнется брожение, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процедить ее сквозь полотно, слить в бочонок, прибавить бутылки 3 крепкой водки, положить кусок хлеба, намазанного 1½ стаканом меда, прикрыть втулку полотном и пусть стоит так летом на солнце, а зимой в теплой комнате в продолжение трех месяцев, так чтобы никто до бочонка не дотрагивался. Когда сверху образовавшаяся пена вроде плесени опадет сама собой вниз, тогда уксус готов, можно разлить его в бутылки. Этот чистый уксус можно употреблять к столу, как в кушанья, так и для всех маринованных салатов, фруктовых или овощных.

1451) Уксус из березового сока

Весной в апреле месяце налить в бочонок 2 ведра березового сока и 2–3 бутылки простой крепкой водки, положить 1 фунт меда, намазанного на синей бумаге; поставить в теплом месте, не закупоривая бочонка, а только прикрыв тряпочкой. Этот уксус чрезвычайно вкусен и здоров.

1452) Винный уксус

Если найдется 5–6 бутылок испортившегося, кислого вина, слить его в бочонок, налить 1 ведром холодной вскипяченной воды, прибавить фунта 2 сахара или меда, положить винного камня около 3 золотников, поставить в теплом месте, не закупоривая, а прикрыв втулку полотном. (Некоторые кладут в него старое гнездо ласточек). Через 2 месяца уксус должен быть готов, тогда разлить его в чистые большие бутыли или бутылки, закупорить.

1453) Хлебный уксус

Взять 3 штофа дождевой воды, вскипятить ее в хорошо вылуженной кастрюльке или в самоваре, распустить в ней 12 лотов мелко истолченного винного камня и 18 лотов хорошего меда; прибавить еще 3½ штофа дождевой воды и ½ штофа крепкой водки (из ржи), слить все это в ведерную бутыль, наполняя ее ⅞ частей.

12 или 16 лотов ржаного хлеба налить 3 стаканами крепкого уксуса; когда хлеб разбухнет, сложить его вместе с уксусом в бутыль, размешать все хорошенько длинной, чисто оструганной палочкой; бутыль не закупоривать пробкой, а завязать только тряпочкой, поставить в теплую комнату на шкап недалеко от печи. Оставить так, не трогая его, на 8 или 10 недель. Когда уксус будет готов, слить его осторожно, разлить в бутылки, процеживая сквозь пропускную бумагу. В гущу, оставшуюся в бутылке, можно влить опять воды, смешанной с медом и водкой, как сказано выше, и делать свежий уксус, но не прибавлять более винного камня и хлеба.

Из этой пропорции выйдет уксуса 7 штофов. В этот уксус, в бутыль, можно класть пену с варенья, ягоды из-под наливок, шиповок и пр.

Б) ХЛЕБ

1454) Хлебы ржаные, ситные и решетные

В квашенке, в которой приготовляется тесто для хлеба, остается всегда на дне и стенках тесто, которое, оставшись в ней, служит для закваски следующего хлеба; кто любит хлеб покислее, то надо оставить в квашенке кроме теста, оставшегося при стенках, еще кусок величиной в гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее в чистоте, всегда накрытой скатертью и деревянным кружком, таким образом и пыль не войдет и тесто не выдохнется. Место, где стоит квашенка, должно быть сухое и чистое, воздух в ней должен быть свежий, иначе мог бы хлеб испортиться; квашенку эту не употреблять ни на что иное. Иногда случается, что квашенка, то есть закваска, портится и что хлеб никак не удается, по испечении бывает черным, тяжелым и с закальцом, тогда некоторые поправляют квашенку следующим образом: опрокидывают ее вверх дном и дно обливают кипятком, внутри же вытирают ее всю головками лука и солью, потом споласкивают летней водой и растворяют хлеб как обыкновенно на свежей закваске. Хлебы ржаные решетные пекут всегда на чистой воде, а ситные можно печь и на сыворотке и на простокваше, но на каждый такой хлеб надо иметь особенную квашенку, она не любит перемен и от них портится. Назначить аккуратную пропорцию муки и воды нельзя, это зависит от сорта и сухости муки, но приблизительно пропорция следующая: на ¼ ведра воды, сыворотки или простокваши берется 1 ведро муки.

По испечении, хлеба прибывает третья часть, например: если хлеб печется из 9 фунтов муки, хлеба должно быть, когда испечется и остынет, по крайней мере 12 фунтов; если из 12 фунтов муки, то хлеба выйдет 16 фунтов.

Муку, назначенную на хлеб, надобно сперва просушить, рассыпав ее при печи, на скатерти, на столе. С вечера растворить, т. е. взять кусок закваски, развести ее водой, размешать, ⅓ часть или половину назначенной муки всыпать в квашенку, развести ее назначенной водой, сывороткой или простоквашей некипяченной, но только подогретой до 25 град. Реомюра (31,25 ˚С). Размешать хорошенько веселочкой, посыпать сверху мукой, накрыть, поставить в теплое место до утра. Из ситной муки раствор должен быть довольно жидок, из простой же ржаной погуще. На другой день утром (если только квашенка стояла в теплом месте) тесто поднимется, муки, которая была посыпана сверху, не будет видно;

тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любит, тмина и месить тесто как обыкновенно с полчаса. Когда тесто будет хорошо вымешано, знаком чего будет отставать от рук, накрыв скатертью, оставить его в квашенке, пока не поднимется, что должно наступить через 1½ или 2 часа, если стоит в тепле и хорошо закрыто; тогда тесто перекатать в хлебы, если хлебы ситные, можно опустить их в воду (так холодную, как бывает вода летом в реке), где должны лежать, пока не поднимутся, а когда хлебы всплывут наверх, садить их в печь. Этот способ тем хорош, что можно быть спокойным на счет времени, в продолжение которого должен подниматься хлеб; когда всплывет наверх, тогда и садить его в печь. Впрочем, если хлебы поднимаются и на столе, то небольшой кусок теста можно опустить на пробу в воду, и когда он поднимется, тогда и все хлебы можно садить в печь.

Или, раскатав хлебы, оставить их на столе накрытыми в теплом месте, пусть поднимутся. Чтобы тесто поднялось как следует, надобно на то от ½ до ¾ часа времени, а иногда немного более, от этого по большей части зависит удача хлеба, если мало поднимется, хлеб будет тяжел и густ, если же на столько поднимутся, что уже не могут более подняться в печи, тесто опадет и потом делается закалец.

Садя хлеб в печь, посыпать на лопатку муки, положить на нее хлеб, облить его кипятком, сгладить и посадить в печь чисто выметенную. Хлеб, который поднимается в холодной воде, не надобно обливать кипятком.

Для ситного хлеба теплота печи должна быть до 60 град. Реомюра (758 С), — для простого же ржаного хлеба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно следующим образом: бросить в нее горсть муки, если она исподволь подрумянится, знак, чтоб печь хороша, если же тотчас сгорит или совсем не подрумянится, значит или слишком жарка или наоборот. Посадив в печь, закрыть вьюшку.

Сколько сидеть хлебам в печи — определить трудно, смотря по жару и по величине хлебов, но приблизительное время следующее: хлеб величиной в 12 фунтов печется от 2½ до 3 часов, в 1 фунт величиной — ¾ часа. Чтобы узнать, готовы ли хлеба, надо один вынуть из печи, если он будет легок и, если, ударив средними суставами пальцев о нижнюю корку, слышен будет стук, значит хлеб готов. Когда хлеб подрумянится и почти будет готов, тогда вынимать по одной штуке, обливать тотчас же при печи кипятком и опять в печь. Ржаные хлебы не надо ни одного раза обливать кипятком, а только садя в печь сгладить их, обмокнув руки в холодную воду, и когда уже готовы, вынув из печи, смочить также слегка водой. Вынимать хлеб из печи

надобно осторожно, положить их на стол около решета или сита, т. е. одним концом на стол, а другим чтобы опирались о решето для того, чтобы проходил под ними воздух, и чтобы в одно время простывала и верхняя и нижняя корка; хлеб не выносить в холодное место, пока он не остынет.

1455) Хлебы ситные с картофелем

На 1 ведро муки взять ¼ ведра картофеля, очистить, налить водой, разварить его до мягкости, растереть, и когда немного остынет так, что можно будет держать в нем руку, протереть сквозь решето в квашенку, размешать с ½ частью назначенной муки, не подливая воды, даже не мочить рук; размешать хорошенько, накрыть, поставить в теплое место на целую ночь и даже долее. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты теста, не подливая воды, месить сильно и скоро, всыпать соли и тмина; когда тесто начнет тянуться и отставать от рук, тогда, накрыв тесто, оставить его на 3–4 часа, чтобы поднялось, но не слишком. Тогда скатать хлебы, дать опять им подняться на столе и садить в печь, не обливая водой. Далее поступать во всем, как сказано в хлебе № 1454. На 20 фунтов муки можно взять 10 фунтов картофеля, а даже и 20.

1456) Хлебы ситные заварные и ржаные постные сухари

Всыпать в квашенку треть назначенной муки, заварить кипятком, размешать, накрыть, пусть остынет. Взять оставшийся в квашенке от прошедшего хлеба кусок теста, снять с него верхнюю обсохшую корочку, размешать с теплой водой, положить в тесто, прибавить муки так, чтобы тесто было довольно густо, размешать хорошенько, накрыть, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется и осолодеет, всыпать остальную муку, соль, тмин, кто любит, замесить, выбивая тесто, пока не будет отставать от рук. Когда во второй раз поднимется, скатать хлебы на лопатку, посыпанную мукой, смазать сверху теплым легким пивом, или квасом, или белком, посыпать анисом и в печь. Далее поступать как сказано в № 1454.

Ржаные постные сухари. Взять небольшое корыто, всыпать в него 1 ведро, т. е. 4 гарнца овсяной муки, влить 3 гарнца теплой воды, размешать, накрыть, поставить на ночь в теплое место. На другой день процедить эту опару сквозь решето, замесить тесто, влив 1 стакан дрожжей, положив соли и всыпав ситной ржаной

муки, к которой прибавить пятую или четвертую часть пшеничной; этой смешанной муки на эту пропорцию выйдет от 6 до 8 гарнцев. Накрыв тесто, дать подняться в продолжение 2–3 часов, смотря по дрожжам. Потом делать из теста маленькие булочки; когда они на столе поднимутся, садить их в печь как обыкновенный ржаной хлеб. Когда булочки испекутся, вынуть их, дать им остынуть, потом разрезать каждую на две половинки; разрезанной стороной обмакнуть в пиво или только скропить пивом, посыпать солью и тмином, уложить на железный лист, вставить в печь, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны и рассыпчаты.

Сохранять их в теплом и сухом месте. Тесто для этих сухарей нельзя приготовлять в хлебной квашенке, потому что после этого теста хлеб несколько раз сряду испортится.

Следовательно, выдать на 3 гарнца воды 1 стакан дрожжей, 4 гарнца овсяной муки, гарнца 1½ пшеничной, от 5 до 6½ гарнцев ржаной ситной муки, немного соли, тмина и пива.

В) СЫРЫ

1457) Сыр домашний белый из творога со сметаной

Разлитое как обыкновенно в горшки парное цельное молоко, когда, постояв несколько дней в теплом мест, скиснет, т. е. сделается из него так называемая простокваша и начнет отделяться сыворотка, тогда, перемешав сметану с молоком, но лучше не трогая сметаны, вставить в летнюю печь в 40 град. Реомюра (50 °C) или просто после хлебов, то есть не в слишком горячую печь, потому что если молоко вдруг обратится в творог, то сыр будет рассыпчатый и не вкусен. Так приготовленный творог вынуть из печи и в тех же самых горшках оставить, пока совершенно не остынет; тогда переложить творог изо всех горшков в один мешок, когда вытечет из него сыворотка, положить мешок с творогом на покато сделанный стол, покрыть сверху доской, на нее положить камень, сперва не так тяжелый, а после потяжелее. Через несколько часов, когда сыворотка вся стечет в подставленную посуду, вынуть из мешка творог, слегка посолить, кто любит, положить тмин, не очень растирая творог, чтобы не испортить слоев, потом переложить в маленькие треугольные мешочки, перевязать их, и положить опять под гнет, т. е. покрыть их доской и каменьями на несколько часов.

Кто любит, чтобы сыр был очень слоистый, то его совсем не надо солить, чтобы не растирать творога, сложить в маленькие треугольные мешочки, а вынув из них, посолить сверху или обвернуть их на 24 часа в тряпку, намоченную в соленой воде. Повторить это несколько раз.

И тем и другим манером приготовленные сыры сушатся летом на открытом воздухе, в тени, а зимой в теплой комнате, но далеко от печи, на полках или жердях, покрытых соломой. Сыры, сушенные на солнце или близко к печи, трескаются. Оскабливать ножом и обмывать соленой водой каждый раз, как покажется на них плесень. Чтобы не касались их мухи, то лучше всего сушить их в корзинках, через которые проходит воздух, или накрывать густой сеткой, переворачивать сыры часто то на один, то на другой бок. Хорошо высушенные уже сыры, очищенные и оскобленные ножом, складывать в большие горшки, пересыпать в них овсяной соломой, или весь горшок с сырами засыпать ею; вообще сохранять их не в слишком сухом и не в слишком сыром месте, в первом случае — очень сохнут, во втором — плеснеют и портятся. Если покроются плесенью, обмыть их сывороткой,

посолить, высушить в тени, переворачивая на обе стороны.

1458) Сыр домашний простой без сметаны, с тмином, и несколько слов о сметане, твороге и масле

Сыр домашний простой приготовляется точно также, как и первый № 1457, но без сметаны, из одной простокваши.

Из 1 ведра простокваши выходит приблизительно творога (когда с него стечет сыворотка) до 6 фунтов. Из 1 ведра хорошей домашней чистой сметаны без всякой примеси простокваши и муки выходит чухонского вымытого, но не соленого масла около 15 фунтов. Масло надобно перемыть дочиста, переменяя несколько раз воду, так теплую, как летом речная вода, посолить белой, высушенной солью. На 1 пуд масла берется 4½ фунта такой соли; если масло заготовляется на год, два или более, то положить 5 фунтов соли. Складывать масло лучше всего в каменную или муравленную посуду; посыпав на дно соли, класть масло рядами и угнетать его как можно лучше; сверху залить очень соленой водой на два пальца, накрыть чистой тряпочкой, подобрав концы, чтобы они не висели; когда вода уменьшится, подлить свежей. Вместо каменной посуды можно масло складывать в кадочки дубовые, кленовые, даже ольховые, но не из ели, сосны и прочего смоленого дерева. Они должны быть крепки, без трещин, чтобы не вытекала соленая вода; старые кадочки, т. е. подержанные, предпочитаются новым.

Сливочное масло, которое сбивается из сливок, а не из сметаны, и которое подается к чаю, хорошо сперва перемыть в свежем пресном молоке, а потом в воде, посолить слегка.

Масло, употребляемое для жаренья, так называемое «русское масло», перетапливается следующим образом:

Взять, например, 10 фунтов чухонского масла, положить его в большую вылуженную кастрюлю, влить фунтов 20 воды, т. е. гарнца 3¼, поставить на легкий огонь, мешать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю; поставить в холодное место; когда масло застынет, сделать в нем небольшое отверстие до самого дна, слить совершенно воду; налить свежей, опять растопить масло, повторить это 3 или 4 раза, пока вода, которая стекает, не будет совершенно чистой; тогда масло посолить, как сказано выше, самой мелкой солью, сложить в горшки или кадочки, накрыть тряпочкой, залить очень соленой водой, держать в холодном, но сухом месте. Так приготовленное масло не портится в продолжение 3–4 лет.

1459) Сыр по-видимому сухой, но в середине так мягок и так разрезывается, как голландский

Взять простоквашу без сметаны, поставить ее в самую летнюю печь, потом остудить совершенно творог, сложить в мешок; на другой день, когда сыворотка стечет, размешать творог с солью, разложить в маленькие мешочки и держать под гнетом двое суток; потом вынуть сыры из мешочков, тотчас накрыть их плотной холстиной, чтобы не доходил до них воздух. Каждый день переворачивать сыры, пока не покроются плесенью как грибами и пока не будет слышен от них сильный и неприятный запах, что окажется не ранее двух-трех недель; в продолжение этого времени не отворять в той комнате окон и не топить в печи.

Тогда снять с сыров холстину на одну неделю; когда плесень обсохнет, вымыть сыры в сыворотке, подогретой так, чтобы едва могла выдержать рука, и, обмывая их, не скоблить плесень ножом или пальцем, но только обтирать их слегка ладонью. Переменять так согретую сыворотку несколько раз, пока сыры не будут чисты. Тогда опять в той же комнате разложить их на сухих чистых полках, но не накрывать уже их более, переворачивать их непременно два раза в день; можно иногда открывать окна или зимой топить в печи. Когда высохнут, сложить их в сухую рожь. За 2 или 3 часа перед употреблением обмыть их в горячей воде, дать слегка обсохнуть. Лучше всего приготовлять такие сыры вскоре после праздника Петра и Павла: они будут сверху сухи, а в середине так мягки, как сыр голландский и, разрезывая их, не будут рассыпаться, как прочие сыры.

1460) Сыр швейцарский

Подпушка № 1, от которой свертывается пресное молоко. От только что зарезанного теленка взять желудок, вымыть его хорошенько и мочить 3–4 часа в крепком уксусе; потом сполоснуть его хорошенько в сыворотке, натереть внутри и снаружи мелкой солью, растянуть на двух тоненьких палочках, высушить совершенно и держать в сухом месте. За три или четыре часа перед употреблением намочить этот желудок в кислую или свежую сыворотку и подержать в ней в теплом месте. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется в свежеподоенное молоко и обращает его в творог. Один и тот же желудок можно употреблять три раза, только каждый раз, вынув из сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянув на палочки.

Подпушка № 2. Желудок телячий очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкой солью внутри и снаружи, через 2–3 дня опять вымыть и натереть солью, потом растянуть на палочки, высушить. Перед деланием сыров взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свежего молока, смешать, вставить в теплую печь; когда отскочит сыворотка, слить ее, намочить в ней желудок, не вынимать его, пока сыворотка не скиснет. Эта сыворотка употребляется также в сыры.

Приготовление сыра. Взять 1 ведро только что подоенного молока, влить в него сливки, снятые с 1 ведра вчерашнего молока, поставить на горячие уголья в чисто вылуженной кастрюльке, подогреть молоко, чтобы было немного теплее молока только что подоенного, влить в него 2 бутылки подпушки № 2, т. е. сыворотки, в которой мок желудок, и мешать деревянной лопаточкой, пока молоко не обратится в творог и не отскочит сыворотка. Тогда снять кастрюльку с огня, слить сыворотку и выжать остальную осторожно, чтобы не размять творог, потому что от этого зависит ноздреватость сыра; сложить творог в форму, обложенную тонкой мокрой ветошкой. Форма эта должна быть деревянная четырехугольная, около 6 вершков длины и 4 вершков ширины, высота какая угодно; на дне должно быть 5 дырочек, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный в форму творог накрыть дощечкой в 4 вершка толщиной, положить на эту дощечку камни сперва небольшие, а потом постепенно увеличивать их тяжесть. Держать так, пока сыворотка не перестанет стекать и сыр не обсохнет, т. е. по крайней мере 24 часа; тогда вынуть сыр осторожно, посолить его и натереть со всех сторон мелкой солью, положить его в корзинку, через которую бы проходил воздух, а мухи не касались; два раза в день переворачивать сыр и первые дни только натирать сыр солью. Через несколько недель двухфунтовый такой сыр совершенно уже готов, чрезвычайно вкусен и почти не отличается от швейцарского. Может лежать 2 года, но только в месте немного влажном.

Такой сыр лучше всего приготовлять в мае и июне, тем более, что тогда больше молока; приготовленные зимой вкуснее, но не так красивы и не ноздреваты. Лучше приготовлять большие сыры из двойной или тройной назначенной пропорции молока, потому что маленькие сыры скорее сохнут. В таком случае их надобно обертывать ветошкой, намоченной в пиве.

1461) Сыр пресный жирный

Взять цельного молока, кто хочет иметь сыр пожирнее, прибавить немного еще сливок, поставить в кастрюле на плиту, подогреть, чтобы было немного теплее свежеподоенного молока; влить в него подпушку № 1 (см. в № 1460). На ¾ ведра молока взять ½ стакана подпушки № 1, т. е. сыворотки, в которой был намочен желудок.

Мешать лопаточкой, пока молоко не обратится в творог и не отскочит сыворотка, слить эту последнюю, а творог переложить в салфетку или мешок, перевязать, положить под гнет, т. е. под доску и камни; через 8 или 10 часов вынуть, посолить сверху мелкой солью, или завернуть в ветошку, намоченную в соленой воде. Такой сыр можно есть свежим до трех, четырех дней. После, когда уже начнет горькнуть, сушить его в тени, обвертывая часто на 24 часа в ветошку, намоченную в соленой воде, и каждый день переворачивать на другую сторону. Когда уже высохнет, обвертывать тряпочкой, намоченной в пиве.

В такой сыр некоторые кладут соль и тмин.

1462) Сыр сладкий земляничный, вишневый или малиновый

Приготовить творог, как сказано выше в № 1461. Когда из положенного под гнет творога перестанет стекать сыворотка, выложить творог на блюдо и положить в него малинового, земляничного или вишневого сиропа так, чтобы сыр получил от него и вкус, и запах. Размешать хорошенько (если бы цвет был слишком бледен, прибавить кошенили).

Сложить творог в салфетку, если приготовляется к Пасхе, то положить его в деревянную форму, которую можно обложить кругом какой-нибудь зеленью, как-то: молодыми листочками кресс-салата или петрушки, поставить опять под гнет в холодное место; не делать этого сыра в большом количестве, потому что он через 3–4 дня начнет портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на лед.

1463) Сыр из сметаны к завтраку

2 бутылки густой свежей сметаны влить в новую плотную салфетку, завязать ее над самой сметаной и тотчас же опустить в небольшую яму, глубиной в ½ аршина, выкопанную в земле тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть холстиной, чтобы не попало земли, засыпать той же землей, утоптать ее ногами и положить на нее камень. Через 24 часа вынуть

осторожно салфетку с сыром, развязать и переложить осторожно на блюдо; такой сыр чрезвычайно вкусен, но его долее двух дней держать нельзя. Некоторые кладут в этот сыр соль и ложку тмина.

1464) Сыр обыкновенный из творога с померанцевой коркой

4 стакана свежего из-под пресса творога, 2 полные ложки самой густой сметаны, 1 полную ложку сливочного масла, соли немножко, куска 2–3 сахара, сушеной истолченной и просеянной цедры с ½ апельсина, смешать, сложить в мешочек, положить под пресс дня на 2 или на 3.

1465) Пасха

На средней величины форму взять 7–8 фунтов свежего творога, положить его на сутки под гнет, потом протереть сквозь решето, положить в него сметаны самой свежей 1 стакан, ½ фунта самого свежего сливочного масла, соли 2 чайные ложечки ровно с краями, мелкого сахара от ¼ до 1 стакана, перемешать все как можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить в деревянную форму, обложенную чистой тонкой салфеткой, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, через двое суток выложить осторожно на блюдо.

Пасха другим манером, проварная. Приготовить пасху точно также, как сказано выше в № 1465, прибавить только 4–5 сырых яиц, немного сахара, с ½ или 1 стакан хорошего изюма, размешать, сложить в кастрюльку, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, беспрестанно мешая; можно даже раз вскипятить, остудить, сложить в деревянную форму и т. д.

1466) Дрожжи

Самые лучшие дрожжи — это сухие венские, 40 копеек фунт, которые в холодном месте держатся до трех месяцев; на 4 фунта муки их берется приблизительно 3 золотника, т. е. на 1 копейку; растворять тесто утром рано.

а) Дрожжи домашние. Взять ½ гарнца, т. е. 6 стаканов пшеничных отрубей мало просеянных; 4 стакана из них всыпать в каменную чашку, залить кипятком так, чтобы едва покрыло отруби, чтобы сделалась густая каша, выбивать ложкой минуты две, посыпать сверху большой горстью отрубей, накрыть

салфеткой вдвое сложенной, оставить так минут на пять не более. Потом прибавить кипятку, так, чтобы размешать и те отруби, которые были посыпаны сверху; выбив их хорошенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минут на пять, чтобы осолодели. Тогда долить в третий раз кипятку, но осторожно, чтобы не перелить, и чтобы из этих отрубей образовалось тесто так густо, как на хлебы. На этот раз уже не накрывать салфеткой, но мешать ложкой или лопаточкой, пока не остынут; слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку, влить в эту жидкость ¾ стакана хмеля (2 лота хмеля залить стаканом кипятка, накрыть, дать устояться, процедить). Когда все это остынет, прибавить 3 или 4 ложки старых дрожжей, всю эту пропорцию разлить в 2 бутылки, наполняя ⅔ их, не более, закупорить их бумагой, поставить в теплое место часов на 5 или на 6, когда они поднимутся, вынести их, закупорив пробкой, в холодное место; но такие дрожжи не держатся долго, скоро киснут, и поэтому надо чаще приготовлять новые, подкладывая в них по 3–4 ложки старых. В тесто класть их вдвое более, чем пивных дрожжей.

б) Дрожжи картофельные. 10 штук картофеля средней величины очистить от кожицы, сварить, слить воду тотчас, пока горячи, протереть сквозь частое решето, прибавить 1½ стакана пшеничной самой лучшей муки, две ложки хороших пивных дрожжей, вымешать хорошенько, поставить в теплое место, где они вскоре начнут бродить, после чего вынести их в холодное место. Когда понадобятся, то на 5 фунтов муки взять половину этих дрожжей, а в другую половину прибавить 5 штук картофеля, ¾ стакана муки, 1 ложку пивных дрожжей, приготовить как сказано выше, вынесть в холодное место; на следующий раз взять опять половину дрожжей, а в остальные прибавить опять 5 картофелей, ¾ стакана муки, ложку пивных дрожжей и т. д.

в) Очень хорошие дрожжи третьим манером приготовляются в продолжение 12 часов. Взять 2 стакана ячменного солода, 2 лота или 3 горсти хмеля, залить 8 стаканами кипятка, накрыть крышкой, варить, часто мешая, полчаса. Процедить сквозь решето или сквозь полотняный мешочек, крепко выжать. Прибавить ¼ фунта или полную ложку с верхом меда, еще раз вскипятить, отставить. прикрыть полотном, когда почти остынет, влить ½ стакана дрожжей, поставить на такое теплое место, на которое ставят тесто, чтобы подходило, накрыв полотенцем. Через несколько часов начнут бродить, но так, что не выйдут из горшка, оставить их еще на несколько часов, когда начнут опадать и не будет более прибавляться сверху пены, значит готовы, так что их можно тотчас же употреблять в тесто, а остальные слить в

бутылки, поставить в холодное место, где бы не кисли, но и не мерзли.

Из этой пропорции выйдет дрожжей хотя жидких, но очень хороших 6 стаканов. Растворяя тесто, на ½ гарнца, т. е. на 6 стаканов молока или воды надо взять 1 стакан этих дрожжей.

Дрожжи эти в хорошем месте могут держаться, не портясь, до трех недель. Сначала они бывают мутные, а потом устаиваются, но от этого не теряют силы. Употребляя их, надо бутылку взболтать и процедить дрожжи сквозь сито. Приготовляя на этих дрожжах, например, пирог к обеду, надо тесто растворить утром очень рано, не мешает даже и на ночь, потому что они не так скоро подходят, 6 стаканов таких дрожжей стоят 9 копеек, следовательно, на 3 фунта муки приблизительно ¾ копейки.

Как узнавать, хороши ли дрожжи. Чтобы узнать, хороши ли дрожжи, надо бутылку с дрожжами поставить в теплую воду; если они поднимутся, значит годны для употребления, если же останутся на дне, то никуда не годятся.

ОТДЕЛЕНИЕ XXI
РАЗНЫЕ ЗАПАСЫ ИЗ ФРУКТОВ, ЯГОД И ОВОЩЕЙ

А) ЗАПАСЫ ИЗ ЯБЛОКОВ

В августе месяце, собрав в деревне яблоки или купив их в дешевое время гуртом, можно из них приготовить следующие запасы:

1467) Сохранить яблоки свежими.

Лучше всего разложить яблоки в сухом подвале на чистых сухих полках так, чтобы одно яблоко другого не касалось, и чаще перетирать их сухим полотенцем. Такие яблоки надо снимать с дерева руками, а не сбрасывать их. Сохраняются также очень хорошо в самом сухом песке или во ржи, в хлопчатой бумаге и т. д. См. № 1497.

1468) Сыр яблочный с медом.

Взять кислых яблок, очистить кожицу, вынуть семечки, разрезать на части, сложить в глиняный горшок, накрыть крышкой; замазать тестом или закрыть просто мокрой чистой тряпкой, поставить в печь, чтобы испеклись. Потом протереть сквозь сито, взять на 1 стакан яблочной массы 1 стакан меда, беспрестанно мешая, варить, пока не погустеет так, что будет отставать от ложки. За пять минут перед тем всыпать мелко изрубленной померанцевой корки, сперва отваренной в воде, также немного толченой гвоздики или корицы, а кто любит, имбиря и английского перца, хорошенько перемешать, сложить в мокрую салфетку, перевязать салфетку шнурком, положить под пресс. Через два дня сыр будет готов, держать его в сухом месте, изредка вытирая сухим полотенцем, чтобы не показалась на нем плесень.

1469) Яблочное пюре с сахаром, с медом или патокой.

Очистить яблоки, испечь и протереть, как сказано выше в № 1468. На 2 стакана яблочной массы взять от ½ до 1 стакана сахара, меда белого или патоки, варить, пока не будет довольно густо, мешая беспрестанно ложкой, чтобы не пригорело. Когда остынет, сложить в банки или муравленый горшок и поставить еще раз в летнюю печь ненадолго, чтобы сверху немного засохло,

что предохранит его от плесени. Такое варенье употребляется для начинки пирогов, блинов; также делают из него воздушные пироги, перекладывают торты, подается к оладьям и проч.

1470) Сушеные яблоки.

Выбрать сладкие яблоки, хотя и не совсем свежие, срезать кожицу, разрезать на две или четыре части, вынуть семечки. Разложить на железный лист на солому, ставить по нескольку раз в печь после хлебов, а потом в теплый сухой день можно вынесть их на солнце, сложить в банки или горшки, держать в сухом месте.

Если понадобится сделать из них пюре, то надобно на ночь налить их горячей водой, чтобы едва покрыло, накрыть, на другой день варить на легком огне; когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанию.

Сушить яблоки можно другим манером: очистить их, нарезать ломтиками, нанизать на нитку не очень туго, повесить на солнце; когда высохнут, сложить в ящик, обложенный бумагой, или в банки. Если бы зимой отсырели, повесить их на несколько дней при печи. Держать всегда в сухом месте.

1471) Смоквы, или сухое варенье из яблок.

На 15 яблок 1 фунт сахара и 3 стакана воды. Не слишком большие сладкие яблоки очистить, разрезать на 4 части, нашпиговать померанцевой коркой, вынуть семечки, но не вырезывать сердцевины, сложить в кипящий сироп из 1 фунта сахара и 1 бутылки воды и варить, пока не сделаются прозрачными и не начнут румяниться; тогда взять 1 стакан мелкого сахара, толченой апельсинной сухой корки, толченой корицы, гвоздики, смешать, обсыпать яблоки, переворачивая их слегка, и варить опять, пока не зарумянятся, и весь сироп не выкипит; вынимать по кусочку, класть на железный лист, покрытый соломой, и каждый кусок пересыпая сахаром; вставить тотчас в печь, лучше всего после булок; на другой день перевернуть их на другую сторону и опять в печь; когда обсохнут, сложить в банку, пересыпая сахаром.

Или выбирать небольшие яблоки и варить их цельными, как груши № 1490.

1472) Яблоки маринованные.

4 фунта яблок очистить, разрезать на несколько частей; воду вскипятить с сахаром или медом, опустить яблоки, вскипятить раза два, откинуть на решето; когда обсохнут, сложить в банку; 4½ стакана уксуса вскипятить с 1½ фунта сахара или меда с гвоздикой, корицей, английским перцем, солью № 1612, остудить, залить яблоки, завязать, поставить в холодное место.

Подавать к жаркому.

1473) Яблоки моченые.

Взять яблоки хороших сортов, как-то: титовские, антоновские, арабские, лимонные, стеклянные, перебрать их, вымыть, сложить в бочонок, перекладывая смородинными и вишневыми листьями, эстрагоном и, кто любит, базиликой, или две последние зелени можно вскипятить вместе с рассолом. На мерку, т. е. на два ведра яблок взять 1 ведро воды, ¼ фунта, т. е. ½ стакана соли, вскипятить ключом раза три, остудить, налить яблоки, тотчас закупорить, засмолить, поставить на лед, а зимой перенести в сухой подвал.

1474)

Яблоки эти можно мочить еще другим манером; на мерку яблок взять ржаной муки 1 фунт, заварить ее 1 ведром кипятка, размешать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагона и прочей зелени и т. д.

1475)

На ведро воды положить 1 или 2 фунта меда или сахарной патоки, ¼ фунта, т. е. ½ стакана соли, эстрагона и васильков, кипятить все это с полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.

1476)

Взять солода ячменного и пшеничной муки поровну, ржаной муки вдвое против первых, заварить кипятком; накрыть плотно, прибавить кипятку, положить немного соли, на мерку яблок по фунту меда; переложить яблоки эстрагоном и мятой, залить, закупорить.

Подавать к жаркому.

1477) Постила яблочная.

Взять кислых антоновских или лимонных яблок, испечь на железном листе, протереть сквозь сито; смерить, сколько стаканов, потом мешать в каменной чашке, пока масса не побелеет. На 2 стакана яблочной массы взять 1 стакан меда, растереть его также добела и тогда смешать вместе и то и другое и опять мешать, пока масса сделается белой и рыхлой. Тогда разлить в бумажные формы, в три пальца вышиной, и разложить их на железный лист, посыпанный отрубями, вставить в летнюю печь на несколько часов, чтобы высохли, потом вынуть из печи, снять бумагу, уложить в банку. Или сложить два или три пласта один на другой, смазывая медом, вставить опять в печь, чтобы подсохли.

Б) ЗАПАСЫ ИЗ СЛИВ

1478) Сливы маринованные.

4 фунта цельных крепких зрелых слив обтереть досуха, проколоть иголкой в нескольких местах. Сложить в фаянсовую чашку, залить 4½ стаканами едва теплого уксуса, вскипяченного со специями № 1612. На другой день слить уксус, вскипятить раза два и горячим залить сливы. Через несколько дней уксус опять переварить, сливы переложить в банку и залить остывшим уксусом; обвязать пузырем, поставить в холодное, но сухое место. Через 2–3 недели уксус можно опять слить, прибавить сахара, вскипятить и холодным залить сливы.

1479) Сливы сушеные.

Зрелые и немного полежалые свежие сливы сушить в печке после хлебов на листах, покрытых соломой, повторить то несколько раз. Делаются из них компоты и начинки для пирогов.

1480) Как сохранять сливы венгерские свежими на зиму до Рождества Христова.

В полдень, в хорошую сухую, теплую погоду, когда роса обсохнет, срезывать с дерева сливы ножницами и тотчас каждую сливу класть в банку, пересыпая пшеном, или в бочонок, перекладывая вишневыми листьями или пшеном; бочонки должны быть кругом засмолены, банки же обвязать пузырем, сверху облепить смолой и закопать в подвале в землю, на аршин глубины, а бочонки опускаются в воду.

1481) Сыр из слив без меда и сахара.

Обтереть сливы досуха, сложить в горшок, вставить в печь после хлебов. На другой день, когда сливы испекутся, слить сок и варить на легком огне, беспрестанно мешая. Пробовать ложечкой на льду, если начнет застывать, как желе, отставить, тотчас слить в широкий муравленый горшок или в банку. Когда остынет, завязать, держать в холодном, но сухом месте. Резать, как сыр,

подавать к водке.

1482) Пюре из слив с медом и сахаром.

Оставшиеся сливы (см. выше № 1481) протереть сквозь сито и варить с медом или с сахаром.

1483)

Зрелые сливы вытереть, вынуть косточки, сложить в тазик, варить, мешая, на легком огне; когда разварятся, протереть сквозь сито. Протертое пюре сложить опять в вычищенный тазик и варить, беспрестанно мешая, пока не погустеет и не начнет отставать от дна. На 1 фунт пюре можно положить ¾ или 1 фунт меда или сахара и варить, как сказано выше. Потом сложить пюре в горшок, вставить в печь после хлебов ненадолго, чтобы сверху засохло.

Этим пюре перекладывают торты, делается из него начинка для пирогов и подается вместо салата к жареной индейке и к оладьям и проч.

1484) Сливы сушеные фаршированные.

Свежие немного полежалые сливы надрезать вдоль; вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тоненькую длиненькую лучинку, прокалывая сливы поперек, чтобы не распадались, и начинка не выпала; сложить на лист, покрытый соломой, вставить в печь после хлебов, чтобы высохли; повторить это несколько раз, потом сложить в банки, можно не снимать их с лучинки, разве подавая.

Начинка делается следующая:

1) Взять ржаного, высушенного, толченого и просеянного хлеба, всыпать тмина, развести белым медом, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2) Миндаль (можно прибавить каленых и грецких орехов, кто что любит) очистить, мелко изрубить, развести белым медом.

3) Очищенные яблоки мелко изрубить, всыпать, кто любит, корицы, гвоздики, сперва отваренной в воде и мелко изрубленной померанцевой корки, развести белым медом, нафаршировать сливы.

Или 4) нафаршировать их мелко изрубленными сырыми

сливами с медом и тмином.

Или 5) нафаршировать тертым на терке миндалем, рубленными яблоками и медом.

Или 6) тертый на терке миндаль, розовую воду и мелкий сахар размешать, нафаршировать сливы, высушить.

7) Изрубить мелко сладкого миндаля, померанцевой корки, немного сырых слив, всыпать сахара, развести водой, вскипятить раза 2–3 так, чтобы масса была густая; когда будет почти готова, всыпать толченой корицы и гвоздики. Когда остынет, нафаршировать сливы и сушить их в летней печи, на железном листе, покрытом соломой; повторить это несколько раз, пока не высохнут, но не пересушить, чтобы не были твердыми, и что может случиться от горячей печи. Подаются к водке и на десерт, как и прочее сухое варенье.

В) ЗАПАСЫ ИЗ ГРУШ

1485) Груши в меде.

Взять крепкие груши, срезать с них кожицу, выбрать семечки, варить в воде пополам с медом; когда легко можно будет проколоть груши соломкой, вынимать их дуршлаговой ложкой, приплюснуть, чтобы были плоскими, осыпать сахаром, класть на противень, покрытый соломой, вставить в печь после хлебов. Вынув одни груши, опустить в тот же сироп другие, пока сироп не уварится до густоты меда; вынуть из печи груши, обмакнуть каждую в этот сироп и опять в печь. Повторить это три, четыре раза; в последний раз обмакнуть в сироп, осыпать слегка корицей. Сохранять в банках.

1486) Груши сушеные.

Перебрать, чтобы не было порченых, уложить на противень, покрытый соломой, вставить в печь в самый легкий дух; если в один раз не высохнут, повторить раза два или три.

1487) Груши маринованные.

Крепкие, не переспелые груши очистить от кожицы, налить ключевой водой, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на решето, перелить холодной водой; 4½ стакана крепкого уксуса вскипятить с 1½ фунта сахара, корицей, гвоздикой и солью (см. № 1612), опустить в него груши, чтобы в нем несколько раз сильно вскипели, вылить в салатник; когда остынут, переложить в банку, завязать, держать в сухом, но холодном месте.

1488) Груши и бергамоты моченые.

Для мочения употребляются груши следующие: гданские, трубчевские, сахарные, бессемянные, долговетки и белые; их мочат точно также, как яблоки (см. № 1473).

Подаются к жаркому.

1489) Груши сохранять свежими.

Лучше всего в холодном, но сухом месте, на чистых сухих полках, разложить их, чтобы одна другой не касалась. Чаще перетирать сухим полотенцем. Собирая их с дерева, не сбрасывать, а срезав осторожно, складывать в корзину рядами. Можно класть груши на полки, покрытые соломой самой сухой, переменять ее, если окажется на ней сырость.

1490) Смоквы или сухое варенье из груш.

Выбрать самые крепкие не переспелые груши, срезать с них кожицу, бросая тотчас же в холодную воду, чтобы от ножа не почернели. Срезанную кожицу перемыть и, налив водой, варить на сильном огне, прибавив более десятка на 4 части разрезанных груш (но не тех, которые назначены на смоквы). Когда вода эта сделается сладкой и получит вкус груш, сложить в нее назначенные для варенья груши и варить их, пока легко можно будет проколоть их соломкой; но не переварить, чтобы не распадались. Потом разложить их на решето, когда обсохнут, осыпать сахаром, сложить на противень, покрытый соломой, корешками вверх, вставить в летнюю печь так, чтобы груши не высохли, но окрепли. Между тем воду, в которой варились груши, выварить до густоты, всыпав в нее ½ фунта сахара на 1 фунт груш. Вынуть из печи груши, обмакнуть в сироп каждую грушу, держа за корешок, обсыпать, кто любит, сахаром и корицей, сложить на противень и опять в печь, повторить все это несколько раз. Когда груши высохнут как следует, осыпать сахаром, а когда остынут, сложить в банку.

Г) ЗАПАСЫ ИЗ ВИШЕН

1491) Вишни сушеные.

Вынув косточки, сушить на солнце, а после вставить в печь. Или, не вынимая из них косточек, ставить их по нескольку раз в летнюю печь, разложив их на решетах или ситах, покрытых слегка соломой.

1492) Салат из маринованных вишен.

Зрелые вишни обтереть досуха, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями № 1612. На 4 фунта вишен 1½ фунта сахара, 4½ стакана уксуса и проч., как сказано в № 1612.

1493) Несколько способов сохранять свежими вишни, виноград и другие плоды.

При каждой вишне зрелой, крепкой оставить коротенькую веточку; сварить довольно жидкий сироп из 1 стакана воды и 1 стакана сахара, держать его в тазике на угольях, и каждую вишню, держа за корешок, обмакивать в этом сиропе и тотчас же обвалять ее в очень мелко истолченном и просеянном сахаре лучшего сорта; потом класть на блюдо так, чтобы одна вишня другой не касалась, и высушить в самой легкой печи, сложить в банку, завязать, держать в сухом месте. Точно также сохраняют смородину, барбарис и рябину, которые лучше обмакивать в сиропе цельными хорошенькими веточками.

1494)

Простейшее средство сбережения винограда, как известно, состоит в том, что срезанные ветки развешиваются на жердях, в погребе или какой-нибудь не отапливающейся комнате, в которой, впрочем, не должно быть холодно. Таким образом виноградные ветви можно сохранять в продолжение 4 до 5 месяцев, если только при этом постоянно отбирать те ягоды, которые уже начали гнить. В погребах ягоды лучше сохраняют

свою свежесть, чем в комнатах, где воздух обыкновенно бывает слишком сух; вообще замечено, что в несколько влажном воздухе фрукты сберегаются лучше, нежели в сухом. Этим объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свежими в продолжение целых месяцев, если положить их в горшок, пересыпать слоями песка и зарыть в землю.

1495)

Другой способ, употребляющийся в Южной России, состоит в том, что виноград собирают прежде, чем успеет совершенно созреть, и кладут в большие каменные горшки, пересыпая слоями совершенно сухого проса, таким образом, чтобы слои ягод не касались друг друга. Горшки закрываются крышкой и герметически замазываются. Таким образом ягоды могут сохраниться почти в продолжение целого года, дозревая в горшках уже и делаясь даже слаще.

1496)

Позднейшие опыты показали, что хлопчатая бумага обладает в значительной степени свойством сберегать различные вещества: так, например, если наполнить бутылку мясным бульоном и закупорить даже не совершенно плотно хлопчатой бумагой, то бульон может сохраняться совершенно в свежем состоянии более года.

Подобное свойство хлопчатой бумаги может быть применено к сбережению и других предметов; но в Европе до сих пор хлопчатая бумага не имеет еще подобного употребления; между тем как в Америке она употребляется уже давно для сохранения винограда и других плодов.

1497)

Еще легче сберегаются помощью хлопчатой бумаги яблоки и груши, которая, впрочем, препятствует их дозреванию; между тем, овечья шерсть, напротив, содействует ему. Поэтому американцы груши, назначаемые для продажи на рынке и которые должны быть совершенно зрелыми, кладут в овечью шерсть и продают почти вдвое дороже против несколько зеленоватых.

1498)

Наконец, в недавнее время был предложен во Франции новый способ сохранения винограда; он состоит в следующем:

Виноград оставляют на дереве как можно долее, смотря по погоде. Когда же его снимать, то отрезывают от лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примерно два коленца сверху и от трех до четырех снизу); верхний конец стебля тщательно залепляют воском, а нижний опускают в стеклянный пузырек с водой, в которой распускают немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягод; пузырек точно также закрывается или залепляется воском. В таком положении виноградные кисти выносятся в холодные помещения, в которых, впрочем, они были бы защищены от мороза, и ставятся на солому; еще лучше их развешивать, что легко можно сделать, если только пузырьки или вообще склянки хорошо закупорены; затем, время от времени, нужно лишь отделять те ягоды, которые начали уже портиться; таким образом ягоды могут сохраняться очень долго, в особенности если их держать в погребах, где температура была бы довольно низка и постоянна. Изобретатель этого способа представлял несколько раз сохраняемые им виноградные кисти на выставки, где они поражали своей свежестью.

1499)

Вишни сохраняются следующим еще способом: в сухую погоду, после 12 часов дня, сорвать хорошие зрелые ягоды, оставить при каждой коротенькую веточку, тотчас складывать осторожно в маленькие бочонки, перекладывая каждый ряд вишен толстым рядом вишневых листьев, бочонки закупорить и закопать в лед, где могут пролежать до поздней осени следующего года.

Д) ЗАПАСЫ ИЗ ДЫНИ И АРБУЗА

1500) Дыни и арбуз маринованные.

Взять непереспелую дыню, снять с нее кожу, нарезать продолговатыми кусочками, нашпиговать гвоздикой, сложить в каменную чашку, пересыпая сахаром, и залить холодным уксусом. На другой день слить уксус, вскипятить, опустить в него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась.

Дыню сложить в банку, посыпая корицей и гвоздикой, налить остывшим уксусом, процеживая его сквозь салфетку, завязать банку, поставить в холодное, но сухое место. На 3 стакана уксуса 1 фунт сахара, немного корицы и гвоздики. Подавать к жаркому.

Е) ЗАПАСЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

1501)

а) Цукат из апельсинной корки. С хороших апельсинов снять корку, разрезать каждую на 4 или на 6 частей, мочить в воде часа три, переменить воду и варить до мягкости так, чтобы можно было проколоть соломкой, опустить опять в холодную воду. На ½ фунта корки берется 1 фунт сахара и 1 стакан воды. Сварить сироп из 1 стакана воды и половины отвешенного сахара, остудить, залить сложенную в банку корку, которую перед тем надо досуха вытереть, покрыть салфеткой и провести по ней скалкой, прижимая довольно крепко; через трое суток слить сироп, вскипятить, прибавив сахара, холодным залить апельсинные корки. Через двое суток повторить то же самое и наконец в четвертый раз слить сироп, всыпать в него остальной сахар и уварить до густоты; обмакнуть в нем каждый кусок, сложить на противень, вставить в летнюю печь ненадолго, чтобы только сахар обсох; повторить это несколько раз, на чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будут слишком крепки.

б) Апельсинные корки в сахаре другим манером, более простым. Подавая на десерт апельсины, снимать корки осторожно, надрезывая корку каждого апельсина на 4 части; потом мочить эти корки от 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсинных корок, каждый день переменяя воду. Вынув их из воды, свесить, налить холодной водой, сварить до мягкости. Приготовить, на 2 фунта корок, сироп из 3 фунтов сахара и 6 стаканов воды, опустить корки, варить их, пока сироп не погустеет и его останется очень мало, тогда перелить все в салатник, слегка остудить.

Между тем приготовить блюдо, осыпать его мелким сахаром, на лист бумаги насыпать также кучку мелкого сахара, всего ½ фунта, брать каждую корку, обвалять ее в сахаре, класть на приготовленное блюдо, поставить в комнату. Когда обсохнут, сложить в стеклянную банку, завязать бумагой, держать в сухом месте. Следовательно, на 2 фунта корок 3½ фунта сахара и 6 стаканов воды.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗ КРЫЖОВНИКА

1502) Мармелад из крыжовника.

Самый зрелый крыжовник перебрать, всыпать в тазик, влить от ½ до 1 стакана воды, варить на легком огне, беспрестанно мешая и растирая ягоды ложкой; когда крыжовник разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фунт пюре взять от ½ до 1 фунта меда или сахара, варить, мешая, пока не погустеет и не начнет застывать на льду (пробовать ложкой). Тогда слить в горшок или банку; когда остынет, завязать, держать в холодном месте.

1503) Крыжовник маринованный в бутылках.

Собрать зеленый крыжовник, перебрать, вытереть досуха; вложить в сухие бутылки, тотчас же закупорить, засмолить. Употреблять к соусам.

1504) Крыжовник для воздушных пирогов.

Крыжовник зеленый, сохраненный в бутылках, как сказано выше в № 1503, разварить в воде, протереть сквозь сито, приготовлять из него воздушные пироги, прибавив сахара, белков, ванили.

3) ЗАПАСЫ ИЗ МАЛИНЫ

1505) Пюре из малины.

См. малиновый сок № 1398. Когда малина, вставленная в печь в банках, поднимется, слить сок, а самые ягоды протереть сквозь сито, положить меда или сахара, варить, пока не погустеет.

1506) Малина сушеная.

Перебрать, разложить на противень, вставить в печь в легкий дух, чтобы высохла; повторить это, если надобно будет, несколько раз.

И) ЗАПАСЫ ИЗ ОРЕХОВ

1507) Орехи в меде.

Свежие орехи очистить, снять верхнюю тоненькую кожицу, высушить в легкой печи так, чтобы они почти рассыпались. Если не высохнут в один раз, повторить это другой и третий раз. Белый мед вскипятить докрасна, мешая, сыпать орехи так, чтобы масса сделалась густой, варить, но не очень долго, пробовать: если мед на ложечке начнет застывать, отставить, тотчас же брать орехи ложкой, класть кучками на противень или на блюдо, смоченное водой, а когда на нем орехи остынут и высохнут, сложить в банку, держать в холодном но сухом месте.

1508) Миндаль в сахаре.

Обварить кипятком миндаль, очистить, вытереть, высушить хорошенько. Приготовить сироп из 1¼ фунта сахара и 1 стакана воды. Когда сироп будет густ, всыпать 1 фунт миндаля так, чтобы сделалась густая масса, мешая, варить еще несколько времени, но не долго; 1 фунт самого мелкого сахара всыпать на лист бумаги, когда миндаль будет готов, тотчас выложить его из кастрюльки в этот сахар, и пока один выкладывает из кастрюльки, другой должен как можно скорее перемешивать ложкой миндаль с сахаром, пока не остынет, и разделить его на несколько кучек. Когда миндаль остынет и высохнет, сложить в банку. Сахара, посыпанного на бумагу, останется больше половины.

1509) Миндаль в сахаре другим манером.

2 фунта миндаля обварить кипятком, нашинковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько в печи. Истолочь ½ фунта сахара, всыпать в кастрюлю, поставить на огонь, мешать деревянной лопаточкой, пока сахар совсем не распустится, всыпать тогда миндаль, подрумянить его, мешая, сложить на блюдо, намазанное слегка прованским маслом, сгладить дном другого блюда, также намазанного прованским маслом. Разрезать на продолговатые куски, высушить в печи.

1510) Орехи сохранять свежими.

1) Собрав их в конце сентября, высушить слегка на открытом воздухе, всыпать в бутылки, закупорить, засмолить, обвязать пузырем, поставить в сухое место. 2) Высушенные орехи всыпать в горшок, пересыпая сухим песком. 3) Высушенные орехи всыпать в полотняные мешочки, сложить их в ящики или в ямы, засыпать рожью, и 4) орехи высушить в самой летней печи, повторить это, если надобно, раза два, потом всыпать в полотняные мешочки, повесить в сухом месте. Через несколько времени можно опять просушить их в печи.

I) ЗАПАСЫ ИЗ БРУСНИКИ

1511) Брусничное варенье на меду.

Бруснику перебрать, сложить на решето, обварить раза три кипятком. На 2 фунта брусники взять 1 фунт меда или сахарного песка, варить, мешая ложкой как обыкновенно. Варить вместе с ней очищенные и на 4 части разрезанные яблоки, очищенную и тонкими пластинками нарезанную тыкву, на две части перерезанные груши, маленькими кусочками нарезанного померанцевого цуката, кусок корицы, 2–3 зерна гвоздики; когда варится брусника, кладут в кастрюлю 3–4 и более чайные серебряные ложки, говорят, что серебро отнимает всякую горечь. Такое же варенье варят из клюквы.

Если бы не было меда в то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить в их собственном соку без воды; перелить в горшок; когда остынет, накрыть, держать в холодном, но сухом месте. После во всякое время можно ее переварить с медом, но вообще все вкуснее, когда варится с сахаром.

1512) Салат из брусники к жаркому.

Спелую бруснику испечь в печи в горшке, или варить ее в тазике без воды в собственном ее соку. Держать в банках или фаянсовой посуде; подавая на стол, посыпать сахаром.

1513) Салат из брусники другим манером.

Спелую бруснику перебрать, перемыть, сложить в горшок. На 1 ведро воды взять 2 фунта сахара, патоки или меда, гвоздики, корицы, немного английского перца, немного соли, вскипятить, остудить, залить ягоды.

1514) Желе из брусники на меду.

Ягоды растереть, процедить, не выжимая, или очищенные ягоды всыпать в тазик и, не прибавляя воды, вскипятить в соку, который они издадут из себя; когда ягоды полопаются, не выжимая их, сцедить сок сквозь сито, а потом процедить сквозь

холстину и варить с медом, назначив лучинкой, уварить до значка, как сказано в примечании о желе.

На 2 стакана сока взять 2 стакана меда. Подавать к жаркому.

К) ЗАПАСЫ ИЗ РОЗОВОГО ЦВЕТА

1515) Постила розовая.

Сварить варенье из розового цвета, как сказано в № 1343; когда она будет совершенно готова, то в горячее прибавить еще ½ фунта сахара, варить, мешая ложкой, пока не сделается густо. Тогда разложить на блюдо или на тарелку, смотря по пропорции, на 2 пальца толщиной; взять другое блюдо и, смочив слегка дно сего последнего водой, сгладить им разложенный на блюде розовый цвет. Поставить в теплое место; когда немного обсохнет, нарезать продолговатыми кусочками, посыпать сахаром, опять поставить в теплое место, когда высохнет, сложить в банку, пересыпая сахаром.

1516) Крупы из розового цвета.

Обрезать белые кончики, а самый розовый цвет мелко истолочь, прибавить картофельной муки и белков, тереть в каменной чашке. Когда тесто погустеет, вымесить его хорошенько, раскатать, мелко изрубить, протереть сквозь решето; когда слегка обсохнут, обравнять их руками, чтобы было наподобие риса; из этих круп варить кашу на молоке с сахаром или пудинг на пару.

Л) ЗАПАСЫ ИЗ РЯБИНЫ

1517) Рябина на меду.

Собранную рябину после первых морозов перебрать, испечь в летней печи на противне и, сложив ее в скипяченный докрасна мед, варить как обыкновенно. Или варить сырую.

Рябину можно также сохранить свежей, как сказано в № 1493.

М) СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ

1518) Смоквы из разных фруктов и ягод.

Все смоквы, или сухое варенье, варятся как варенье обыкновенное, описанное здесь от № 1324 до № 1369, с той только разницей, что сироп для смокв приготовляется погуще, и фрукты или ягоды варятся в нем долее; сварив их, вынуть, разложить на решето, дать стечь сиропу, вставить в легкую печь, повторить это несколько раз, чтобы смоквы не высохли, но окрепли.

Ставя в печь, можно обмакивать их каждый раз в сироп, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченным сахаром.

Эти смоквы можно делать из оставшегося прошлогоднего варенья. Если от старого варенья останется сироп, употребить его на варенье свежих смокв.

Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть их на решето, в сироп же положить свежих ягод и так повторить раза три.

1519) Сухое варенье из аира.

В мае месяце выкопать кореньев аира, вымыть их, бросить тотчас же в холодную воду и мочить в ней три дня, каждый день переменяя воду. Потом очистить ножом коренья, опять опустить в воду на ночь; на другой день вскипятить их в двух водах, в больших котлах, потому что чем более воды, тем скорее выварится из них горечь. По вскипячении каждый раз аир бросать в холодную воду. Вскипятив в другой раз, оставить его в холодной воде до другого дня, несколько раз переменяя воду; наконец нарезать аир кусочками, налить водой и переменять ее, пока вода перестанет быть горькой. Тогда разложить аир на салфетку, накрыть другой, провести скалкой, крепко прижимая, чтобы из него вышла сырость. Отвесить на 1 фунт аира 2 фунта сахара и 1 стакан воды. Вскипятить сироп, остудить, всыпать тогда в него аир и варить на легком огне, мешая веселочкой и снимая часто с огня, чтобы не пригорело ко дну. Когда сироп погустеет так, что начнет застывать на ложке, выложить аир на блюдо, осыпать сахаром и, чтобы скорее высох, можно блюдо подержать перед огнем. Потом сложить в банку.

1520) Другим манером:

очистить коренья, разрезать на кусочки, опустить их на четверть часа в холодную воду; вынуть из нее, налить молоком и долго варить. Потом опять опустить в холодную воду минут на пять и опять варить в молоке до мягкости; тогда сполоснуть их хорошенько, положить в салфетку, накрыть другой, провести скалкой, чтобы вышла из них вся сырость. На 1 фунт аира отвесить 2 фунта сахара и 1 стакан воды; далее поступить, как сказано выше.

Н) РАЗНЫЕ ЯГОДЫ СОХРАНЯТЬ СВЕЖИМИ НА ЗИМУ

1521)

Свежую, зрелую, крепкую малину, или смородину, или крыжовник, собрав, перебрать, тотчас же всыпать в сухие бутылки, потряхивая; закупорить, поставить в кастрюлю с сеном, налить холодной водой, варить час, отставить кастрюльку; когда вода остынет, вынуть бутылки, засмолить, закопать в песок. Из таких ягод делают зимой компоты или приготовляют из них мороженое.

О) ЗАПАСЫ ИЗ ЛИМОНОВ

1522) Как сохранять лимоны свежими.

Лимоны привозятся к нам два раза в год, в мае и в сентябре, и потому в эти два месяца надобно запасать лимоны на целые полгода, после они делаются или слишком дороги, или трудно даже их достать.

Итак, в мае месяце, купив лимоны, обтереть их досуха полотенцем; половину из них сохранить следующим образом: обвернуть каждый лимон в бумагу непропускную; сложить в ящик, перекладывая свежими зелеными березовыми веничками так, чтобы один лимон другого не касался и не прижимал. Поставить на лед; таким манером их можно сохранять совершенно свежими в продолжение двух или трех месяцев, но надобно их каждые две-три недели пересматривать, обтирать, завертывать в свежую бумагу, выбирая для употребления те лимоны, которые начинают портиться. Или сохранять их в сухом месте на полках, разложив их так, чтобы один лимон другого не касался, перетирать их с неделю один раз, выбирать, которые начнут портиться. Другую же половину лимонов сложить в большие банки, залить соком из крыжовника № 1415, сверху залить прованским маслом, обвязать пузырем и бумагой. Не только лимоны сохранятся так свежими, но и сок из крыжовника наберет от лимонов вкус и запах, так что мало будет отличаться от лимонного сока.

1523) Лимоны, пересыпанные сахаром.

Срезать с лимонов верхнюю корку, нарезать лимоны тоненькими ломтиками самым острым ножом, вынуть зернышки, сложить в банку, пересыпая сахаром (на 1 фунт так нарезанных лимонов взять 2 фунта сахара), поставить банку на окно, оборачивая к солнцу то одной, то другой стороной, чтобы сахар весь распустился. Тогда обвязать пузырем и держать в холодном, но сухом месте. Подается к чаю. Срезанную же корку употребить на водку или ликер.

1524) Цедра лимонная.

Приготовляя разные запасы из лимонов, с которых надобно срезать верхнюю корку, надобно сперва срезать с нее тонко цедру, высушить ее на окне, держать в банках, обвязанных пузырем; или сухую цедру истолочь и пересыпать сахаром, или цедру стереть с лимона теркой, смешать с сахаром, сложить в банку, завязать пузырем; употреблять в кушанья.

П) ЗАПАСЫ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

1525) Земляника для мороженого, крема и воздушных пирогов.

Свежие ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунт этого пюре взять 1½ фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, остудить, сохранять в маленьких фунтовых банках.

Р) ЗАПАСЫ ИЗ БАРБАРИСА

1526) Барбарис соленый.

Поздно осенью собрать барбарис целыми веточками, сложить в банку, залить остывшей кипяченой соленой водой. Обвязать банки; если оказалась плесень, слить воду и залить точно такой же свежей. Этим барбарисом можно огарнировать кушанья, а также вместе с пикулями подается к жаркому.

На ¼ гарнца, то есть на 3 стакана воды, берется от 9 до 12 золотников соли.

1527) Барбарис маринованный.

Сложить барбарис в банку и залить остывшим уже уксусом, вскипяченным сахаром, корицей и гвоздикой. На 4 фунта ягод — 4½ стакана уксуса, 1½ или 2 фунта сахара, корицы, гвоздики, английского перца, соли. См. в № 1612.

С) ЗАПАСЫ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1528) Как сохранить свежую цветную капусту.

Срезанные кочаны цветной капусты перевязать шнурками так, чтобы один другого не касались, и повесить в подвале под потолок. Надобно выбрать самые крепкие, здоровые кочаны, не поврежденные морозом и обобрать желтые листья. Таким образом можно их сохранить до Рождества. Или другим манером: перед морозом выбрать кочаны цветной капусты вместе с землей и посадить их в подвале в песок, или на сделанную там из земли грядку; обобрать желтые листья, остальные сверху перевязать слегка тоненькой веревочкой; надобно часто осматривать их, отрывать начинающие портиться листья; вообще подвал часто просушивать, отворяя окно в сухую погоду и затворяя его перед закатом солнца. Кочаны, которые начинают портиться, тотчас выбирать и употреблять их в кушанья или солить и мариновать. Сохранять таким образом цветную капусту хорошо тем, что маленькие кочаны не перестают расти и в подвале.

1529) Цветная капуста соленая.

Отделив каждый стебелек, срезать с них верхнюю кожицу и складывать в банки или маленькие кадушки (только не сосновые), залить кипятком, накрыть тотчас крышкой; через ½ часа откинуть на решето; когда вода стечет и капуста обсохнет, сложить ее опять в кадушку, залить, процеживая сквозь салфетку, вскипяченной соленой водой так, чтобы покрыло капусту. Вода же должна быть солона так, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3–4 стакана воды — 1 стакана соли). Не накрывать, пока вода не остынет; тогда прикрыть кружком, прижать камнем, в теплое время держать на льду, а зимой — в подвале. Перед употреблением мочить цветную капусту в чистой воде, переменяя ее, и потом варить в большом количестве воды.

1530) Цветная капуста маринованная.

Очистить цветную капусту, вскипятить ее до готовности в соленой воде, откинуть на решето, когда вода стечет, сложить в банку, залить остывшим уксусом, вскипяченным со специями и 2–

3 кусками сахара (см. № 1612).

Т) ЗАПАСЫ ИЗ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННОЙ

1531) Как сохранять обыкновенную свежую капусту.

Повесить ее в подвале точно также, как и цветную капусту № 1528. Или насыпать в подвале сухого песка, посадить в него кочаны, очищенные от пожелтевших листьев. Употреблять тотчас те кочаны, которые начинают портиться, и чаще просушивать подвал, отворяя окно в сухую погоду.

1532) Шинкованная капуста.

Пока погода еще теплая и нет морозов, не надобно спешить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту в овощной подвал и сперва подготовить рубленую капусту серую, а потом уже, дождавшись новолуния, взять крепких тугих кочанов, обрезать верхние листья, разрезать каждый кочан на две половинки и шинковать острым ножом и машинками.

Замечают, что капуста, которую поставят квасить на новолунии, бывает тверда и скрипит в зубах, а потому, кто любит мягкую, пусть квасит ее на последней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое решето, перемыть ее хорошенько чистой холодной водой; когда вода стечет, складывать капусту рядами в кадку, посыпать небольшой горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый ряд уминать и уколачивать нарочно для того сделанной толкушкой так, чтобы показался сок, а чтобы его было более, то каждый ряд капусты заливать 1 стаканом очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблок, брусникой или клюквой. (Впрочем и слишком уколачивать капусту тоже нельзя, потому что она сделается слишком мягка).

Наложив таким образом полную кадку, надобно непременно каждый день по два раза делать в капусте 6–7 отверстий до самого дна дубовой или березовой палкой; из этих отверстий выходить сильный неприятный запах, который, если бы остался в капусте, совершенно бы ее испортил; через две недели покрыть капусту капустными листьями, положить на них кружок и камень; кадки с капустой от самого начала должны быть поставлены в довольно холодное место, где капуста должна киснуть исподволь, а зимой не мерзнуть.

Вообще все кадки, в которых квасят капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тестом из ржаной муки, а

снаружи осмолить. На кадку, вмещающую в себя 15 ведер, берется соли почти 1 гарнец; каждый ряд капусты заливается понемногу, как сказано выше, соленой водой (всего 1 гарнец, т. е. ¼ ведра воды, посоленной 1 фунтом соли; тмина сыпать на 15 ведер стаканов 4½-6). Такая капуста употребляется в щи, подается вместо салата к жаркому, к сосискам и проч.

1533) Как сохранять шинкованную капусту до свежей.

Квасить ее так, как сказано выше в № 1532, но складывать ее не в большие кадки, а в маленькие бочонки и те через две недели осмолить хорошенько, поставить в холодное место, как и прочую капусту, а весной перенести в погреб и закопать в лед; откупорить сперва один бочонок, когда вся капуста выйдет — другой, потому что в откупоренном и начатом уже бочонке капуста скорее портится.

1534) Шинкованная капуста с сахаром.

Нашинковать капусту как сказано выше, сложить на решето, перемыть холодной водой; когда вода стечет, складывать в небольшие бочонки, каждый ряд перекладывая и пересыпая немного солью, сахаром, ломтиками яблок, моркови и лимона, лавровым листом, корицей, зернами кардамона и мускатным цветом, каждый ряд уколачивать толкушкой и поливать соленой водой. Но эта капуста от сахара скорее портится и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается к жаркому.

На кадку 4-ведерную положить соли всего 3 стакана, сахара мелкого 3–4 стакана, яблок штук 15, моркови штук 15, 2 лимона, нарезанные ломтиками, без зерен, 2 стакана клюквы, кардамона цельными зернами штук 60–80, мускатного цвета ложки 2 ровно с краями; корицы кусками вершка 2, лаврового листа штук 40, тмина, кто любит, с ½ стакана; воды посоленной частью назначенной уже соли стакана 3–4.

Тугих кочанов средней величины выйдет на эту пропорцию около 65 штук.

1535) Капуста рубленая серая и белая.

Белая приготовляется из мягких кочанов и верхних белых листьев, оставшихся от шинкованной капусты.

В серую входят все здоровые непожелтелые листья, отрезанные от нижней части кочанов. И те и другие листья надобно хорошенько очистить, перемыть, т. е. мыть до тех пор, пока не начнет стекать чистая вода, откинуть на решето, чтобы стекла вода, и потом рубить сечками в корытах или кадках, складывать в кадки, уминать и уколачивать толкушкой, вообще поступить во всем как сказано «капуста шинкованная» № 1532. Только в том разница, что в рубленную капусту не кладут соли, а если положить ее, то на 15 ведер фунта 2–3 не более; капусту, как шинкованную, так и рубленную, перекладывают иногда рядами пластинной капустой, т. е. тугими кочанами, надвое перерезанными, а если кочаны маленькие, то класть их цельными.

1536) Как приготовить кислую капусту в несколько дней.

Летом, когда уже выйдет вся кислая капуста, а захочется наскоро иметь ее, надобно взять свежие кочаны, нашинковать их, перемыть, опустить в кипяток; когда раз вскипит, откинуть на решето, переливать холодной водой, пока не остынет капуста. Когда вода совершенно стечет, солить капусту как сказано «шинкованная капуста» № 1532. От холодной воды, которой обливают капусту, она сделается твердой и скрипящей.

1537) Синяя капуста, маринованная в уксусе.

Маленькие и мягкие кочаны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемыть в воде, сложить на решето. Когда вода стечет совершенно, капусту посолить в корыте и выжимать так сильно руками, пока не выйдет из нее черный сок; тогда его слить, капусту выжать, сложить в банки или горшки, залить не очень крепким вскипяченным и остывшим уксусом.

У) ЗАПАСЫ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОХА

1538) Как сохранить горох свежим на зиму.

Собрать молодого сахарного гороха с большими продолговатыми зернами (этот сорт называется «Marrow»), вылущить, посолить. (На 1 гарнец гороха берется соли ½ стакана). На другой день слить сок, а горох всыпать в сухие портерные, крепкие бутылки, тотчас закупорить, вставить в котел с холодной водой, обернуть бутылки сеном; варить часа 1½, не более; когда вода остынет совершенно, вынуть бутылки, засмолить, закопать в сухой песок; перед употреблением этот горох надобно мочить в воде часа 2, положить в него сахар и варить. Так приготовленный горох почти нисколько не отличается вкусом от свежего.

1539) Другим манером.

Вылущить молодой, зеленый, сахарный горох, всыпать в кастрюлю, хорошо вылуженную. На 1 бутылку гороха взять полную столовую ложку мелкого сахара, размешать и, не доливая воды, варить, часто мешая, чтобы не пригорело; когда сок, который покажется с самого начала, немного выкипит, отставить кастрюлю, не переставая мешать; когда уже остынет горох, рассыпать его на решето и сушить в самой летней печи; повторить это несколько раз, пока высохнет совершенно.

Вместо сахара можно брать соли, на 1½ гарнца гороха ¾ стакана соли. Этот способ почти лучше первого, но сушить лучше его не в печи, а на открытом воздухе.

1540) Третьим манером.

Влить в кастрюлю 1 гарнец, т. е. 4 бутылки воды, всыпать в него 1½ стакана соли (или на 1 гарнец воды взять 1½ золотника селитры и 1 полную столовую ложку соли), вскипятить, всыпать зеленый молодой сахарный, вылущенный горох, раз хорошенько вскипятить, откинуть на решето, рассыпать на скатерть; когда обсохнет, сложить опять на решето, осыпать 1–2 столовыми ложками сахара, вставить в печь после хлебов; повторить это, если надобно будет, другой и третий раз, пока горох не высохнет.

Употребляя его в кушанье, надобно всегда мочить его сперва в холодной воде, потом варить, всыпав немного сахара.

1541) Горох в стручках соленый.

Молодые стручки сахарного гороха солить так, как спаржу № 1595 и употреблять к мясным кушаньям, как-то: для огарнирования разварной говядины или соуса, к котлетам, приготовив из него соус, как из свежих стручков № 229.

1542) Горох в стручках маринованный.

Очистить от жилок молодые стручки сахарного гороха, т. е. такие, в которые едва начинают показываться зерна, вскипятить их в соленой воде с селитрой и квасцами. (На 2½ фунта, т. е. на 5 стаканов воды берется соли 2 стакана, ⅛ лота селитры и 10 гран квасцов). Слить воду, сложить стручки в банку, залить вскипяченным и остывшим уксусом; через 2–3 недели залить свежим уксусом, вскипяченным со специями и 2–3 кусками сахара. См. в № 1612.

1543) Горох сушеный в стручках.

Молоденькие стручки сахарного гороха очистить от жилок, опустить в кипяток соленой воды, тотчас откинуть на решето; когда вода стечет, разложить на полотно, когда обсохнут, сложить на решето и ставить несколько раз в теплую печь, чтобы высохли.

Ф) ЗАПАСЫ ИЗ ЛУКА

1544) Лук сохранять на зиму.

Собрав лук, нанизать его по сотне или по полсотне на тоненькую веревочку, повесить на стену в сухой теплой кладовой или в избе.

1545) Лук-шарлот маринованный.

Очистить его от кожицы, посолить на 24 часа, вытереть досуха. Вскипятить крепкий уксус с английским и простым перцем и гвоздикой, положить в него шарлот, сварить до мягкости. Остудить, переложить вместе с уксусом в банку, обвязать пузырем, поставить в холодное место.

X) ЗАПАСЫ ИЗ ПОМИДОРОВ

1546) Пюре из помидоров.

Зрелые, т. е. красные помидоры разрезать, выбросить из них сок и зерна, сложить в кастрюлю, вскипятить несколько раз без воды в их собственном соку, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустеет, беспрестанно мешая, чтобы не пригорело; когда остынет, сложить в банку, залить прованским маслом; обвязать пузырем, держать в холодном, но сухом месте.

1547) Цельные помидоры.

Досуха и чисто вытертые помидоры сложить в горшок, залить остывшей водой, вскипяченной с солью (вода эта должна быть так солона, чтобы свежее яйцо могло на ней держаться, т. е. на 3–4 стакана воды — 1 стакан соли). Горшок накрыть фаянсовой тарелкой или деревянным кружком, который должен касаться помидоров для того, чтобы они были ровно покрыты водой. Плесень чаще снимать, а употребляя помидоры, надобно сперва мочить их в воде и вымыть хорошенько; они употребляются в суп.

Ц) ЗАПАСЫ ИЗ ГРИБОВ

1548) Рыжики жареные.

Молоденькие, досуха вытертые рыжики жарить в большом количестве масла, но чтобы не пережарить и не высушить их, остудить, сложить в банки так, как растут, т. е. шляпками вверх, и залить тем же самым, едва теплым маслом на 3 или 4 пальца выше грибов. Обвязать пузырем, держать в сухом и холодном месте. Употребляя зимой, поджарить их опять слегка.

1549) Масло из рыжиков.

Очищенные и досуха вытертые рыжики высушить в печи, если надобно 2–3 раза. Истолочь в порошок и растереть его с самым свежим соленым маслом, всыпая порошка столько, сколько примет в себя масло. Держать в маленьких банках, которые обвязать пузырем и поставить на лед. Употреблять к соусам.

1550) Рыжики соленые.

Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить в ведерко так, как растут, шляпками вверх; каждый ряд пересыпать солью, накрыть кружком, положить на него камень; когда опадут рыжики, доложить сверху.

В других ведерках соленые рыжики можно пересыпать рубленой луковицей и перцем, что придаст им вкус, но рыжики не будут уже так красны, а цвета темного. На 1 ведро рыжиков берется 1½ стакана соли.

1551) Рыжики маринованные.

На 1½ стакана соли взять ⅛ лота, т. е. ½ драхмы селитры и 10 гран квасцов, развести 2½ фунта уксуса, вскипятить в хорошо вылуженной кастрюле и в этот кипяток опускать сухо вытертые молодые рыжики; когда раз вскипят, перелить их в фаянсовое глубокое блюдо; когда остынут, сложить в банку шляпками вверх и залить тем же уксусом, в котором варились. Через две недели слить, а залить свежим уксусом, вскипяченным с корицей,

гвоздикой, простым и английским перцем.

1552) Рыжики маринованные другим манером.

1½ стакана соли, ½ драхмы селитры, 10 гран квасцов развести 2½ фунта воды, т. е. 5 стаканов, вскипятить, снять накипь, опустить в кипяток досуха вытертые рыжики, раз вскипятить; откинуть на решето; когда обсохнут, сложить в банку и залить горячим уксусом, вскипяченным с сухим эстрагоном, гвоздикой, корицей, простым и английским перцем.

1553) Рыжики маринованные третьим манером.

Вытертые и очищенные рыжики сложить в банку шляпками вверх и залить горячим уксусом, вскипяченным с корицей, гвоздикой, лавровым листом, простым и английским перцем, а даже и с турецким, и с сухим эстрагоном.

1554) Порошок из рыжиков.

Очищенные и вытертые досуха рыжики сложить на противень, покрытый соломой, вставить в печь после хлебов, чтобы высохли, повторить это, если надобно, два-три раза; потом истолочь их, всыпать в бутылки, закупорить и держать в теплом месте. Употребляется для супов и соусов; только, вскипятив, надобно всегда этот бульон процеживать.

1555) Рыжики или боровики соленые.

Очищенные рыжики или боровики обварить кипятком, откинуть на решето; когда вода стечет и они обсохнут, класть рядами шляпками вверх. Каждый раз посыпать солью, немного простым и английским перцем, лавровым листом и луковицей. Когда ведерко наполнится, закрыть чистой тряпочкой, сверху кружком и камнем; зимой несколько раз перемыть эту тряпочку и кружок.

1556) Трюфели.

Выбрать свежие, здоровые трюфели, вымыть, очистить

щеткой, снять осторожно сверху кожицу или лупину, варить ¼ часа в белом виноградном вине, откинуть на сито, дать стечь вину; когда остынут, сложить в банки с узкими горлышками, залить прованским маслом, закупорить, засмолить, сохранять в холодном, но сухом месте.

1557) Сушеные боровики.

Выбрать свежие, крепкие боровики, обрезать верхнюю кожицу, нарезать их продолговатыми тонкими кусочками и высушить на солнце, разложив на скатерть или бумагу, или высушить в печи; сложить в банку. Взяв для употребления, мочить 12 часов в молоке или воде; когда размокнут, варить их в той же самой воде, потом тушить их со сметаной или маслом, посыпать зеленью, подавать.

1558)

Собрав боровики, очистить их, отделить шляпки от корешков, нанизать и те и другие отдельно на тоненькую веревочку, но не очень туго; ставить их несколько раз в печь, чтобы высохли; или высушить их, развесив на солнце. Такие грибы кладутся для вкуса в борщ, во щи из щавеля и проч.; делается из них фарш для ушков, соус № 199 и т. д.

Подают их также в водке или к жаркому вместо салата в постные дни, приготовив их следующим образом: выбрать хорошенькие шляпки, перемыть их в теплой воде; сварить их до мягкости в соленой воде; за полчаса перед отпуском сложить грибы в салатник, облить уксусом, в кто любит и прованским маслом.

1559) Как сохранять свежие грибы в масле.

Молодые здоровые боровики очистить, отрезать корешки, вытереть досуха полотенцем, поджарить в масле (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить их на блюдо; в это же самое масло положить свежие и т. д., пока все грибы не пережарятся. Когда остынут, сложить в небольшие стеклянные или каменные банки, шляпками вверх, и заливать каждый раз растопленным и едва теплым маслом. Залить маслом до самого верха, через несколько

часов обвязать пузырем и поставить в холодное место. Подавая на стол, поджарить их до готовности в том же самом масла.

1560) Как сохранить боровики свежими в сметане.

Очистить молодые крепкие боровики, сложить в кастрюлю, залить самой свежей сметаной и посолив тушить, пока сметана не обратится в масло. Когда остынет, сложить в банку. Подавая на стол, поджарить грибы слегка, прибавив ложку свежей сметаны.

1561) Белые грибы или боровики маринованные.

Очищенные и вымытые молодые боровики опустить в соленый кипяток, вскипятить раза 2–3, откинуть на решето, когда обсохнут, сложить в банку, залить остывшим крепким уксусом, вскипяченным с солью, с лавровым листом и английским перцем, завязать; через несколько времени, если уксус сделается мутным, слить его, а залить таким же точно свежим.

1562) Белые грибы, маринованные другим манером.

Вскипятить уксус с солью, с лавровым листом и английским перцем, положить в него отваренные уже в воде грибы, дать вскипеть еще два раза; когда остынут, класть в стеклянные банки и, чтобы не портились, заливать сверху растопленным маслом.

1563) Белые грибы маринованные третьим манером.

Вскипятить уксус с небольшим количеством соли, опустить в него молодые очищенные боровики; когда хорошо вскипят, тотчас же перелить их вместе с уксусом в каменную или глиняную посуду, дать им постоять так целые сутки, потом перемыть их хорошенько в этом же самом уксусе, откинуть на решето и складывать в банки как растут, залить свежим остывшим крепким уксусом, вскипяченным с лавровым листом, английским перцем и немного соли. Залить сверху прованским или растопленным русским маслом, завязать пузырем, держать в холодном, но сухом месте.

1564) Порошок из белых грибов.

Перемытые и вычищенные грибы, очищенные от верхней кожицы, разрезать на небольшие кусочки, сложить на железный лист, покрытый соломой, и вставить в печь после хлебов; повторить это, если надо будет, несколько раз; когда высохнут совершенно, истолочь в порошок, просеять сквозь частое сито, всыпать в бутылку, крепко закупорить. Класть этот порошок для вкуса в бульон и соус и, вскипятив, всегда процеживать.

1565) Белые грибы соленые.

Их заготовить можно весной на целое лето, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить в кипяток; когда раз или два вскипят, откинуть их на решето и переливать холодной водой, пока не остынут; тогда дать им обсохнуть на тех же самых решетах, переворачивая их на все стороны. Потом сложить в банки шляпками вверх и пересыпать каждый ряд солью, накрыть сухим кружком, положить наверх камень. Через несколько дней, если банка будет неполной, прибавить свежих грибов, залить растопленным и едва теплым воловьим жиром или маслом, а лучше всего обвязать пузырем и держать в холодном, но сухом месте. Перед употреблением намочить их на один час в холодную воду, а если давно посолены, то мочить можно хотя и целые сутки, потом перемыть их в нескольких водах. Так приготовленные грибы вкусом почти не будут отличаться от свежих, а в особенности, если будут сварены в бульоне с порошком из белых грибов № 1564. На ведро белых грибов берется 1½ стакана соли.

1566) Белые грибы соленые другим манером.

Взять свежие боровики, собранные осенью, сложить их в горшок, посолить, дать постоять им целые сутки, часто их мешая. Через сутки слить с них сок в кастрюлю, процеживая сквозь сито, подогреть этот сок на плите так, чтобы был едва теплым, залить им опять грибы. На другой день опять слить, подогреть более, чем первый раз, и опять залить грибы. На третий день слитый сок опять подогреть так, чтобы был довольно горячим, залить им грибы и оставить их так на три дня. Потом вскипятить грибы вместе с соком. Когда остынут, сложить в банку, горшок или дубовое ведерко, шляпками вверх, залить тем же рассолом, а сверху растопленным, но едва теплым жиром, обвязать пузырем. Взяв их зимой для употребления, намочить их сперва на

несколько часов в холодную воду, а после поставить на плиту и подогревать с ними слегка воду, переменяя ее несколько раз, пока не выйдет из них вся соль.

1567) Шампиньоны соленые.

Очистить шампиньоны от верхней кожицы; большие штуки разрезать на несколько частей и солить их, как и все прочие грибы, пересыпая каждый ряд солью, белым рубленным луком и перцем; наполнить непременно всю банку, накрыть грибы кружком, обвязать пузырем и держать в холодном месте.

Если бы нашлось в них слишком много сока, можно его слить, употребить в какой-нибудь соус, но сока в банке всегда должно оставаться на два пальца выше грибов. Сверху кружка можно еще залить прованским маслом.

На 1 ведро шампиньонов берется 2 стакана соли.

1568) Соя из шампиньонов.

20 больших шампиньонов посолить, оставить их так на 24 часа, растереть их потом ложкой, процедить, вскипятить, снять пену, разлить в бутылки; из 20 шампиньонов должно выйти от 1½ до 2 бутылок сои.

1569) Грузди.

Вымыть грузди, мочить 2 дня в холодной воде, каждый день переменяя воду, потом складывать их рядами в деревянную посуду несмоленого дерева, пересыпая солью.

Употребляются к жаркому. Можно пересыпать их рубленным белым луком. На ведро груздей берется 1½ стакана соли.

1570) Порошок из шампиньонов.

Сушить шампиньоны точно так, как и боровики № 1557, но шампиньоны надобно мельче нарезать и срезывать левую сторону шляпок, чтобы порошок не был горек.

1571) Шампиньоны маринованные.

Очистить, обтереть, вскипятить в соленой воде, откинуть на сито; когда остынут, сложить в банку, пересыпая гвоздикой, простым и английским перцем, лавровым листом и солью, залить крепким вскипяченным и остывшим уксусом; залить сверху прованским маслом, обвязать пузырем, поставить холодное место.

Ч) ЗАПАСЫ ИЗ ОГУРЦОВ

1572) Огурцы соленые.

Чтобы огурцы были полные, а не пустые, собрав их, надобно тотчас же солить или по крайней мере на другой день; а чтобы нисколько не лежали сухими, лучше всего, собрав, опустить их тотчас же в холодную воду.

Дно небольшого бочонка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородинными, укропом, листьями и струганными кореньями хрена (если не кладется чеснок, который разрезывается на четыре части). Потом ставить огурцы на дно стоймя один подле другого, каждый такой ряд огурцов пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнив таким образом бочонок, накрыть его тотчас дном, в котором должны быть просверлены 2 небольшие отверстия, через одно из них должен выходить воздух, в другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на 2½ ведра, т. е. на 10 гарнцев воды речной или колодезной, взять 6 стаканов соли и 1 ложку селитры, размешать и сырой залить огурцы, тотчас закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые в таком изобилии в южных губерниях России.

1573) Другой способ соления следующий:

на мерку, т. е. на 2 ведра огурцов взять 1 ведро воды и от 1 до 1¼ фунта соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда бочонок будет полон, забить оба отверстия втулками, засмолить кругом бочонок и затопить в воду, привязав его ко вбитым кольям, или держать в подвалах на деревянных подставках. а не на земле, и чаще отирать с бочонков плесень. А лучше всего бочонки с огурцами закапывать в подвал в землю; или в леднике во льду вырыть ямы, вставить кадки или бочонки, на другой день собрать огурцы, перемыть их, сложить в эти кадки, пересыпая зеленью, пусть так постоят два дня; на третий день залить приготовленным рассолом, как сказано выше, закупорить и т. д.

Надобно смотреть, чтобы посуда, в которой солят огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистой водой, укропом, чибором и другими душистыми травами и огуречные кадки или бочонки не занимать ничем другим, в особенности не наливать в них

щелока. Замечают, что огурцы, который солят на последней четверти, бывают пустые, а чтобы огурцы были полные и крепкие, надобно начать солить из 5–6 дней по новолунии и кончить соление до новолуния.

1574) Огурцы соленые другим манером.

Только что собранные свежие огурцы обварить кипятком и укладывать в бочонки или кадушки, пересыпая укропом, смородинным листом и корневым хреном. Потом вскипятить воду с солью (на 1 ведро воды — 1 или 1¼ фунта соли, можно прибавить белого кваса), залить огурцы, тотчас смолить, как сказано в № 1572.

1575) Соленые огурцы очень зеленые.

2½ ведра, т. е. 10 гарнцев воды, 1½ ложки квасцов, 6 стаканов соли, 2 бутылки водки вскипятить и горячим залить только что собранные, перемытые, в бочонок сложенные огурцы, переложенные листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропом. Далее поступать во всем, как сказано «соленые огурцы» № 1572.

1576) Как сохранять огурцы свежими до глубокой осени.

Очистить огурцы, нарезать ломтиками, сложить в банку, залить остывшим уже, вскипяченным, не слишком крепким уксусом. Если бы показалась плесень, слить уксус, залить таким же свежим; каждый раз сверху заливать прованским маслом. Подавая на стол к жаркому, очистить огурцы, приправить как обыкновенно с солью, сахаром, прованским маслом, свежим уксусом и перцем.

1577) Огурцы маринованные с горчицей, хреном и проч.

Зеленые свежие огурцы очистить, разрезать вдоль на 4 или более частей, вынуть их, вытереть осторожно салфеткой, сложить в муравленый горшок; вскипятить столько уксуса, чтобы мог покрыть огурцы, и горячим залить их, дать постоять так два дня. Потом слить уксус, вскипятить его и горячим опять залить

огурцы; повторить это еще раз спустя два дня. Взять немного белого и черного перца, столько же гвоздики, немного более английского перца, истолочь все это не очень мелко, немного хрена, 2 луковицы и 1 или 2 головки чеснока мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смешать все это, обвалять в этой смеси вынутые из уксуса огурцы, сложить их в банку, пересыпать вышеупомянутым хреном, луковицей и чесноком, залить крепким, только что вскипяченным уксусом; когда остынет, обвязать пузырем, держать в холодном месте.

1578) Корнишоны.

На 3 бутылки уксуса взять около 1½ стакана соли и 10 гран квасцов, вскипятить, опустить в него молодые вытертые огурчики, раз вскипятить, перелить в банку. Через две-три недели выложить их на решето; когда уксус стечет, сложить в банку и залить свежим холодным, крепким уксусом, вскипяченным с простым английским перцем и лавровым листом. Сверху залить прованским маслом, обвязать пузырем.

1579) Корнишоны другим манером.

Маленькие огурчики перетереть, опустить в кипяток соленой воды (воды от 10 до 12 стаканов, т. е. 5–6 фунтов, соли 3 стакана, 1 драхму селитры, т. е. 1 чайную ложечку и 20 гран квасцов), тотчас отставить, пусть постоят так 24 часа, потом выложить огурчики на решето, вытереть досуха.

Вскипятить крепкого уксуса с лавровым листом, турецким и английским перцем и немного соли, опустить в него корнишоны, пусть в нем слегка кипят, но не ключом; когда позеленеют, перелить все в банку, а когда остынут, завязать пузырем. Через несколько времени, если бы уксус сделался водянистым, слить его, а залить свежим, также вскипяченным со специями.

Ш) ЗАПАСЫ ИЗ СВЕКЛЫ

1580) Свекла моченая.

Квасить свеклу надобно на последней четверти, такая свекла бывает всегда мягкая. Оскоблить ее ножом, вымыть хорошенько, складывать в большую кадку; когда она наполнится, залить речной водой (а где ее нет близко, то и колодезной). До Рождества Христова сколько берется рассола, столько же и доливать кадку водой; но после Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнет. Кто хочет иметь постоянно свежий хороший свекольный рассол (который употребляется в соусы и супы), тот не должен осенью намочить всю свеклу, а половину оставить свежей и квасить ее каждые три недели. Если употребляется свекольный рассол, который уже долит водой, то для лучшего вкуса надобно сперва вскипятить в нем одну или две штуки свежей свеклы.

1581) Как сохранять свежую свеклу.

Складывать свеклу в сухом подвале, в виде высокой круглой пирамиды; класть рядами в кружок, корешками в середину, каждый ряд засыпать песком так, чтобы одна свекла другой не касалась, и чтобы с боков были кругом едва видны самые верхушки свеклы. Весной рано можно уже иметь зеленый молодой свекольник.

1582) Как заготовлять свекольник на зиму.

На 1¼ ведра речной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры, вскипятить все это, остудить, залить в пучки связанный, чисто перемытый и сложенный в кадушку свекольник.

1583) Другим манером.

Изрубив свекольник, как обыкновенно, или, связав его в пучки, опустить в холодную воду, в ней раз вскипятить, откинуть тотчас на решето, перелить холодной водой, разложить на скатерть; когда обсохнет, сложить в кадушку, залить солодухой,

приготовленной следующим образом: взять ржаной муки, заварить ее кипятком речной воды, размешать хорошенько, но чтобы было густо, поставить на ночь в печь, чтобы осолодело. На другой день перелить ее в кадушку, развести немного теплой водой, прикрыть и поставить опять на ночь в теплой комнате, потом развести ее летней водой, и когда она остынет совершенно, залить в кадушке свекольник, накрыть кружком и сверху камнем; держать в холодном месте, но чтобы не мерзло; часто зимой снимать кружок, обмывать с него плесень, если она окажется.

Взяв свекольник для употребления, надобно его перемыть в нескольких водах, чтобы не осталось на нем теста, и не варить его долго с мясом, а в готовый уже бульон опустить его перед отпуском так, чтобы свекольник вскипел в нем раза два-три, не более.

1584)

Или молодой свекольник очистить, перемыть, сложить в кадушку, слегка пересыпая солью, залить хлебным белым квасом, поставить в холодное место.

Щ) ЗАПАСЫ ИЗ ЩАВЕЛЯ

1585) Щавель соленый.

В сентябре месяце, когда скошенная трава начинает отрастать, тогда и щавель начинает опять расти и зеленеть; собирать его и заготовлять на зиму.

Очистить его, перемыть, высушить на свежем воздухе, рассыпав его на скатерть, складывать в ведерки несмоленого дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружком, прижать камнем; когда щавель опадет, можно доложить свежего. Держать в холодном месте, но где бы не мерзло. На 1¼ ведра щавеля берется соли 1½ стакана; перед употреблением этот щавель надобно вымыть, изрубить, опустить в бульон незадолго перед отпуском.

1586) Щавель маринованный.

Очистить, вымыть, выжать воду, мелко изрубить сечкой, сложить в хорошо вылуженную кастрюлю, посолить, кипятить мешая, пока не погустеет. Когда остынет, сложить в дубовое ведерко, залить растопленным воловьим или бараньим жиром. Этот щавель лучше первого. Употребляя его, надобно только изрубить его еще мельче, опустить во щи или в соус, вскипятить раза два-три.

1587) Щавель сушеный.

Весной или осенью собрать молодого щавеля, перебрать его хорошенько; разложив на скатерть, высушить его на открытом воздухе; сохранять его потом в больших банках или ящиках, обложенных бумагой. Так приготовленный щавель лучше соленого.

Ъ) ЗАПАСЫ ИЗ УКРОПА, ЭСТРАГОНА, МАЙОРАНА И ХРЕНА

1588) Укроп соленый.

Посеять укроп в половине августа; когда в сентябре вырастет, солить его как щавель № 1585. Накрыть кружком и камнем, употреблять зимой в бульон и прочие кушанья; солить его в посуду дубовой, ольховой, глиняной и стеклянной. Если укроп молодой, солить его цельными стебельками, а старый очистить от толстых стеблей.

1589) Укроп сушеный.

Молоденький укроп сушить на открытом воздухе, на скатерти; или, перевязав в пучки, повесить его на солнце.

1590) Эстрагон соленый.

Маленькие стебельки и молоденькие листья сполоснуть хорошенько в воде, высушить, разложить их на скатерть; сложить в банки, пересыпая мелкой солью, накрыть кружком и небольшим камнем; обвязать пузырем и держать в холодном месте, но чтобы не мерзло.

1591) Эстрагон сушеный.

Каждый месяц на новолунии срезывать понемногу эстрагон вместе с маленькими стебельками и сушить его так, как щавель № 1587.

1592) Майоран сушеный.

Молодой майоран срезать, высушить, развесив его на снурках на открытом воздухе, или высушить в печи на холстине. Сложить потом в банки, выложенные бумагой, и сверху завязать также бумагой; сохранять в сухом месте.

1593) Хрен сушеный.

Вымытый и очищенный корень хрена нарезать мелко, поставить в теплую печь. Когда высохнет, истолочь, просеять, держать в закупоренных бутылках. Из него приготовляется род горчицы.

Ы) СЕЛЬДЕРЕЙ И СПАРЖА

1594) Сельдерей для борща.

Листья сельдерея, вычищенные, вымытые и в пучки связанные, солят так, как щавель № 1585, или кладут в кадки, где квасят, т. е. мочат свеклу, вкуса которой сельдерей совсем не портит. Взяв для употребления сельдерей, изрубить и варить в том же самом свекольном рассоле. Но лучше квасить его так, как сказано о свекольнике № 1583. Взять для употребления, перемыть в нескольких водах и опустить в готовый уже мясной бульон перед отпуском, чтобы только раза два вскипело.

1595) Спаржа соленая.

Хорошо очищенную спаржу сложить в муравленый горшок; вскипятить соленую воду так, чтобы в ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3–4 стакана воды взять 1 стакан соли и этим кипятком залить так, чтобы она была совсем покрыта; когда вода остынет, обвязать горшок сперва бумагой, смоченной прованским маслом, а потом пузырем. За два часа перед употреблением намочить спаржу в холодную воду и варить ее в большом количестве воды.

Ь) КАПЕРСЫ

1596) Каперсы домашние.

Молодые семечки настурций перемыть, высушить на открытом воздухе на решете, сложить в банку с широким горлышком, налить остывшей соленой водой, процеженной сквозь салфетку, залить сверху прованским маслом, закупорить, обвязать пузырем. На 1 фунт, т. е. на 2 стакана воды берется ¼ фунта соли.

1597) Каперсы домашние другим манером.

Молодые семена настурций вскипятить раз в соленой воде, откинуть на решето и дать обсохнуть, или сухие семена посолить и, часто мешая их, дать им так простоять 24 часа; потом перетереть их салфеткой, сложить в баночки, залить остывшим не слишком крепким вскипяченным уксусом; через две недели слить уксус, а залить свежим, более крепким уксусом и вскипяченным с английским перцем, лавровым листом, гвоздикой и корицей.

Ѣ) ПИКУЛИ

1598)

Взять молодой моркови, нарезать ее звездочками; маленьких огурчиков, стебельки от молодого салата, очистив их от верхней кожицы; цветную капусту и молодые их стебельки, также очищенные от кожицы; мелкими ломтиками нарезанной молодой кукурузы, стручки семенной репы, семена настурций, все это самое молоденькое, прибавить еще маленькие неспелые дыни, арбузы, зеленые сливы, маленькие рыжики, спаржу; очищенные стебельки портулака, маленькие головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарного гороха и фасоли, все это обтереть хорошенько салфеткой. На 3 стакана соли взять ¼ лота селитры, 20 гран квасцов, развести 5 фунтами, т. е. 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить тогда в эту самую воду все вышеупомянутые овощи; поставить на плиту; когда раз вскипят, откинуть на решето; когда обсохнут, складывать в небольшие стеклянные банки, залить вскипяченным и остывшим уксусом; через две недели, когда он сделается мутным, слить его и залить свежим самым крепким холодным уксусом, вскипяченным с эстрагоном, простым английским и турецким перцем, обвязать пузырем и сохранять в ящиках в сухом месте.

1599) Пикули другим манером.

Приготовляются точно так же, как и первые, с той только разницей, что первый раз надобно их вскипятить не в воде, а в уксусе, с той же пропорцией соли, селитры и квасцов. Через несколько дней слить этот уксус, залить свежим, вскипяченным со специями. Потом сложить все в банки и залить тем же самым уксусом.

1600) Пикули третьим манером.

Все вышеупомянутые молодые овощи не надобно кипятить ни в воде, ни в уксусе, но досуха перетереть их и пересыпать солью, оставить их так на 24 часа, мешая их ложкой довольно часто; потом вытереть их, сложить в банки, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями, а именно: 6 стаканов воды, 6

стаканов уксуса, а если уксус слаб, то 8 стаканов уксуса, а 4 стакана воды, ⅛ фунта соли, ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, 1 стручок турецкого перца, ½ ложки горчицы и укропа, кипятить ½ часа.

1601) Пикули, которыми гарнируют разварную говядину.

1 стакан самых мелких рыжиков, столько же боровиков, 2 стакана маленьких корнишонов, ½ стакана самых мелких шампиньонов, 2 головки трюфелей, ½ стакана икры из лососины, немного красиво нарезанной моркови, цветной капуты, молодой фасоли и немного настурций. Морковь, цветную капусту, фасоль и настурции отварить до половины готовности, посолить их слегка; корнишоны можно залить уксусом на несколько часов в нелуженной кастрюльке, чтобы получили зеленый цвет. Все прочее же, как-то: рыжики, боровики и т. д., вскипятить раз в соленом кипятке, откинуть на решето; когда остынут, сложить все это в банку, залить вскипяченным и остывшим уксусом и прованским маслом. (Уксус этот вскипятить с гвоздикой, лавровым листом, простым, английским, турецким перцем и эстрагоном).

Э) ТЫКВА

1602) Тыква маринованная.

Спелую тыкву очистить от кожи, красиво нарезать и вскипятить в очень соленой воде, откинуть на решето, остудить, сложить в банку, залить хотя слабым вскипяченным и остывшим уксусом. Через несколько недель слить его, залить крепким английским и турецким перцем.

1603)

Цельную неочищенную тыкву разрезать надвое, вынуть семена, натереть обе стороны английским, простым и турецким перцем, залить вскипяченным холодным уксусом, через несколько времени слить его, залить свежим, более крепким. (На 2 стакана воды берется ¼ фунта соли).

Ю) ЗАПАСЫ ИЗ ФАСОЛИ

1604) Фасоль соленая.

Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить от жилок, разрезать или нашинковать как обыкновенно, складывать в банки, пересыпая солью; накрыть кружком, положить наверх камень, а когда покажется сок, снять кружок, залить растопленным теплым жиром. Перед употреблением вымочить эту фасоль в теплой воде, переменяя ее несколько раз. На 1 ведро фасоли берется 1½ стакана соли.

1605) Фасоль соленая другим манером.

Молодые стручки нашинковать, опустить в соленую воду, вскипятить, слить воду, разложить на решето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда в дубовое ведерко или в банку, накрыть кружком, обвязать пузырем, поставить в холодное, но сухое место. Перед употреблением мочить в воде. На ½ ведра фасоли берется ¾ стакана соли.

1606) Фасоль маринованная.

Молодые стручки опустить в очень соленую воду, держать в ней несколько дней, пока фасоль не пожелтеет, переложить в чистую посуду, залить крепким горячим уксусом. На другой день слить этот уксус, вскипятить и горячим залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получат натуральный свой цвет. В последний раз уксус вскипятить с лавровым листом и английским перцем.

Я) ШПИНАТ

1607) Шпинат сушеный.

Сушить его можно как и щавель № 1587. Или вымыть его, опустить в соленую воду и мешать на огне так, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на решето, когда вода стечет, переложить шпинат на сухое решето, вставить в печь не слишком горячую. Когда высохнет, держать в больших банках или ящиках, обложенных бумагой.

Ѳ)ЗАПАСЫ ИЗ МОРКОВИ

1608) Морковь сохранять на зиму.

Как свеклу № 1581.

1609) Варенье прозрачное, служащее для украшения тортов.

Желтую или красную морковь варить в воде, пока не начнет делаться мягкой, тогда вынуть ее, красиво нарезать звездочками и т. д., опустить в густой сироп, варить в нем, пока не сделается прозрачной. Так как морковь можно иметь во всякое время, то не надобно делать запасов из этого варенья и не тратить понапрасну сахара. Для скорого же упортебления на 1 фунт моркови довольно ½ фунта сахара.

РАЗНЫЕ ЗАПАСЫ

1610) Кошениль.

Взять 3 золотника кошенили, 3 золотника кремортартара, 2 золотника поташа и 1 золотник квасцов, истолочь мелко в глиняной ступке и держать этот порошок в баночке, хорошо обвязанной. Перед употреблением взять немного этого порошка, обварить кипятком, процедить сквозь полотно.

1611) Другая пропорция.

Взять 1 лот кошенили, 1 лот кремортартара, 1 лот поташа. Истолочь все мелко, налить 1 стаканом воды, вскипятить хорошенько, потом всыпать квасцов, величиной в каленый орех, когда квасцы распустятся, процедить сквозь тряпочку, слить в пузырек, в который всыпать сперва немного сахара.

1612) Уксус для маринования сладких салатов

На 4 фунта фруктов или ягод взять 4½ стакана уксуса, 1½ фунта сахара или меда, крупно истолченной гвоздики не менее 50 штук, корицы вершка 2, штук 30–50 английского перца и 4–6 штук лаврового листа, ложку соли, которая предохраняет от плесени, вскипятить. Для кислых ягод сахара можно взять до 2 фунтов. Если маринуются овощи или зелень, то сахара берется куска 3–4, не более.

1613) Уксус для маринования рыб и мяса

На бутылку уксуса взять 2 ложки соли ровно с краями, мелко нашинкованного сельдерея, петрушки, моркови, луковицу, горсть английского перца, горсть лаврового листа, немного мускатного цвета, гвоздики (корицы, кардамона и чеснока, кто любит), вскипятить, остудить. Если маринуется мясо, то на эту пропорцию уксуса можно прибавить стакана 3 воды и соли взять до ⅜ стакана.

1614) Фритюр

Каждый раз от свежекупленной говядины надобно отрезывать лишний жир, нарезать его мелко, растопить в кастрюле, положить туда же жир, который снимается с бульона; все это процедить сквозь сито и держать в холодном месте; перед употреблением вскипятить его; этот фритюр с прибавлением свежего, можно употреблять несколько раз, каждый раз процеживая сквозь полотенце; или лучше вскипятить его раза два-три с мелко нарезанными антоновскими яблоками, которые очищают жир, отнимая у него дурной запах и вкус, процедить сквозь салфетку в муравленый горшок и поставить в холодное место.

Для жарения пончков, хвороста и прочего пирожного лучше брать гусиное, а в недостатке его свиное сало, которое можно смешать с русским маслом; перед употреблением вскипятить его; на каждый фунт этого сала влить 1 ложку спирта или крепкой водки, и тогда опускать в него пончки и проч. Потом очистить фритюр также яблоками, как сказано выше, или просто процедить и поставить в холодное место.

Говяжий жир и свиное сало лучше всего растопить следующим образом: нарезать и то и другое очень мелко, налить холодной водой и варить, пока все сало не распустится, тогда процедить его, вынесть в холодное место; когда сало застынет, выложить его из кастрюли для того, чтобы слить воду, которая, если не выкипит вся, то останется на дне кастрюльки.

ОТДЕЛЕНИЕ XXII
ЗАПАСЫ МЯСНЫЕ

А) СУХОЙ БУЛЬОН

1615) Сухой бульон мясной

Взять 3½ пуда говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть в холодной воде; 2 передние лопатки и 2 задние четверти теленка, 4 утки, 4 яйца, 2 индейки, 6 куриц, все это, кроме говядины, поджарить на вертеле или в печи на противне до половины готовности, без соли. Взять 2 большие пучка чисто вымытого порея, 30 штук сельдерея, 30 штук петрушки, 30 штук моркови, 30 луковиц, ¼ фунта английского перца, ¼ фунта гвоздики. Все это налить водой, варить на довольно большом огне, не переставая и день и ночь, т. е. в продолжение по крайней мере целых суток, подливая воды и снимая постоянно накипь в особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процедить, выжимая мясо, которое опять сложить в кастрюлю, налить водой и варить несколько времени, потом процедить; этот бульон соединить с первым бульоном, снять с него жир, процедить сквозь частое сито, а потом сквозь салфетку.

Так процеженный бульон варить опять несколько времени, снимая накипь. Когда бульон начнет густеть, всыпать 2 мускатных ореха мелко истолченных и тогда уже начать варить бульон на горячих угольях, не переставая мешать, чтобы не пригорело; поварив так час или два, разлить в формы, блюда или тарелки; когда застынет, вынуть, сушить в тени на свежем воздухе. Кто не желает дичи, то бульон этот можно сварить из одной говядины, не сыпать только в бульон соли, потому что с солью не застынет. Можно сохранять его в больших банках, обвязанных пузырем.

Из назначенной этой пропорции мяса должно выйти сухого бульона никак не менее 14 фунтов.

1616) Сухой бульон (Постный)

2 четверика, т. е. 4 ведра брюквы, 2 четверика моркови, 2 четверика картофеля и 2 четверика тугих кочанов капусты, хорошо очищенных, земляной груши (или heliantus tuberosum) 1 ведро, ½ ведра салата, разных кореньев, зелени и луковиц также немало, все это, кроме земляных груш, разрезать на несколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песка. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить в хорошо вылуженную

кастрюлю или котел, налить водой, варить два часа, потом положить туда же все остальное, варить на хорошем огне, подливая холодной воды и постоянно мешая. Потом всыпать 2 четверика или даже 3–4 четверика свежих очищенных грибов белых, рыжиков и шампиньонов. Так варить, беспрестанно мешая, от самого утра до вечера, пока все не разварится совершенно; тогда процедить бульон; на другой день прибавить ⅛ фунта гвоздики, ⅛ фунта английского перца, 1 мускатный орех и 3 золотника мускатного цвета, варить уже в меньшей кастрюле на небольшом огне, беспрестанно мешая; потом, разлив на плоские тарелки, застудить.

Если есть рыба, в особенности лини, то положить их в бульон и бульон будет вкуснее, потому что от одних овощей он часто плеснеет.

1617) Сухой бульон из помидоров

Взять помидоров, выжать из них и выбросить сок и зерна, а самые помидоры сложить в кастрюлю, варить без воды ½ часа, беспрестанно мешая, потом протереть сквозь сито, опять в кастрюлю и варить, пока не погустеет; намазать тонко ножом на железный лист, намазанный прованским маслом; вставить в печь после хлебов или сушить на открытом воздухе в тени; потом разрезать на куски, обвязать бумагой, держать в холодном, но сухом месте. Употреблять в соусы и проч. кушанья.

1618) Солонина

Свежую говядину, пока еще не совсем остынет, вытереть полотенцем так, чтобы не оставалось крови, потому что от нее скорее всего портится мясо, вынуть самые большие кости, свесить мясо, натереть его со всех сторон солью, высушенной в печи и смешанной с селитрой и специями, разложить мясо на стол, пусть остынет совершенно. Потом складывать в бочонки, в середину большие куски, по краям маленькие, полуфунтовые, чтобы не было пустого места; угнетать слегка толкушкой. На дно бочонка посыпать соли с селитрой, лавровым листом, розмарином и английским перцем и пересыпать тем же каждый ряд наложенного мяса; когда бочонок будет полон, накрыть его крышкой, засмолить со всех сторон, подержать в комнате два-три дня, каждый день переворачивая бочонок, то на одно дно, то на другое, потом вынести на погреб и там переворачивать бочонки

два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Пропорция соли и прочего следующая: на 1½ пуда мяса берется соли хорошо высушенной 2½ фунта, 6 золотников селитры, кориандра, майорана, базилики, лаврового листа, английского перца по 3 золотника, прибавить чеснока, кто любит. В те бочонки, которые будут употребляться позже, всыпать немного более соли.

Бочонки должны быть дубовые, небольшие, потому что, когда бочонок откупорен и воздух касается мяса, то оно скоро портится; должны быть кругом засмолены, чтобы не вытекал сок. Перед солением мяса бочонки надобно вымочить и выпарить.

1619) Говядина копченая

Свежую говядину, пока еще не остыла, натереть со всех сторон солью с селитрой; потом, когда остынет, складывать куски один на другой в ящик, пересыпая его солью, которой вообще должно выйти на 1 фунт мяса 4 золотника, селитры же ⅛ фунта на 5 фунтов соли; следовательно, на 3 пуда мяса — 5 фунтов соли и ⅛ фунта селитры.

Так посоленное мясо подержать в теплом месте часов 12 или 18, потом вынесть его на холод, повесить его в трубу крестьянской черной избы или в черной простой бане, над самой печкой, чтобы мясо и коптилось, и вместе жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать так дня 3 или 5.

Гамбургским манером коптят следующим образом: опустить мясо в кипяток; когда раз вскипит, вынуть его тотчас из воды, натереть солью с селитрой, посадить в довольно теплую печь на 12 часов. Потом обвязать бумагой и коптить 5 дней. На 1½ пуда мяса берется соли 2½ фунта и 6 золотников селитры.

Б) ЗАПАСЫ ИЗ СВИНИНЫ

Примечание. Так как разбор кабана вещь довольно неприятная, и не каждая хозяйка решится присутствовать при нем, то чтобы дать ей небольшое о том понятие, прилагаю краткое описание этого разбора и некоторые кушанья и запасы, которые приготовляются из свежей свинины, а также и соление ее.

Когда кормленного кабана заколят и совершенно очистят от шерсти, внести в комнату, назначенную для разбирания его на части, повесить или положить его на широкую скамейку. Отрезывая каждую часть, назначенную в соление, свесить и записать.

Сперва отрезывается голова; красивую голову с красивыми ушами оставить цельную к Пасхе, солить и коптить ее, как сказано ниже № 1621. Голову менее красивую разрезывают на две части. Нижнюю челюсть солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнирования соусов № 304; или из нижней челюсти приготовить головизну № 1625. Из верхней части головы вынимаются мозги, которые употребить свежими, а самую голову на студень № 1624.

Языки едят свежими или солят и коптят их. См. № 1623.

Отрезывая голову, надобно отрезать ее немного выше, чтобы можно было отдельно отрезать мягкий кусок затылка, посолить его вместе с филеями и языками, потом коптить, см. № 1623, подается к закуске.

Отрезывая голову, поставить большой чистый горшок, чтобы стекла кровь, которую вынесть в холодное место, употреблять ее свежей в кушанье № 32, в кровяные колбасы, и в ней мочат несколько дней филеи и языки, назначенные для копчения.

Потом отрезывают ноги до колена, из них делается студень № 1624.

Вырезывается баухшпик, большой продолговато-овальный кусок нижнего тонкого шпика, весом в 12–20 фунтов; его солят и коптят, но лучше, разрезав на порции, посолить в бочонке, как сказано в № 1620.

Потом снимается слой самого лучшего сала, который покрывает кругом внутренности; его бывает в хорошо выкормленном жирном вепре до 40 фунтов. Из него делается помада, часть его перетапливается; можно смешать его с гусиным салом и маслом и употреблять для жарения пончков или пышек, оладий, хвороста и проч. № 1614. Остальное сало месится руками, пока не обратится в гладкую массу как масло; положив в

него соли, а именно: на 1 фунт сала 3 золотника соли, его зашивают в свиную сетку и употребляется в кушанья для служителей. Для выдачи надо приготовить его следующим образом: взять фунта 3 этого свиного сала, свесить каждый фунт отдельно, разделить на 8 частей, скатать маленькие шарики и так выдавать.

Потом вынимаются внутренности. Ливер и печенка употребляются свежими и в колбасы. Самые же внутренности, т. е. кишки, кладутся тотчас же в лоханку со снегом и засыпаются им же. Потом их чистить, вымыть как можно лучше, срезать с них приросший жир осторожно, чтобы не прорвать кишек, которые употребляются для сосисок и колбас.

Вынув внутренности, очистить всю середину вепря от крови, вытереть чистым полотенцем, вырезать маленькие внутренние филеи, которые употребить свежими или изрубить на фарш для колбас.

Отрезать грудинку, употребить ее свежей или солить в бочонке № 1620, не разрезывая ее на порции, чтобы не смешались с прочими частями.

Отрезывается передняя и задняя лопатки до самого верхнего жира, который оставить при полотках шпика (эти лопатки обровнять ножом, обрезать; эти обрезки жирных кусков употребляются на фарш для колбас). Так отрезанные передние и задние лопатки солить в бочонках № 1620, цельными или разрезанными на порции. С окороков, назначенных для копчения, не надобно срезывать верхнего шпика и кожи, солить их в отдельных бочонках № 1621; они подаются к столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными в ржаном хлебе № 437. Для копчения лучше оставлять окорока молодых полутора или двухлетних кабанов.

Срезываются до верхнего жира или шпика ребра, разрубить их на порции, посолить в бочонке № 1620, или употребить свежими.

Потом снимаются большие полотки сала или шпика (из них каждый весит от 30 до 50 фунтов), обровнять их, обрезать тонкие части, посолить в больших глубоких корытах, потом слегка коптить; они употребляются для шпикования жаркого, зайцев, дичи и проч. Цельными полотками оставлять лучше столько, сколько нужно для шпика, прочие же полотки, чтобы употреблять вареными, лучше разрезать на порции и посолить в маленьких бочонках № 1620, потому что соленый шпик вкуснее и спорнее; копченого же убывает ⅓ часть.

Вырезываются верхние большие филеи с обеих сторон хребтовой кости; употребить их свежими или посолить для

копчения № 1623.

Хребтовую кость разрубить на порции. Когда разбирают молодых вепрей, тогда больших полотков шпика с них не снимают, а передние и задние лопатки отрезываются вместе со шпиком и верхней толстой кожей и вместе с костью до колена; их лучше всего солить и коптить. Ребра отрезываются также вместе с верхней кожей и жиром; их солят, коптят, некоторые можно употребить свежими.

1620) Соление ветчины в бочонках

Отделить все части, назначенные на соление, свесить их, разрезать на порции, некоторые части, как-то: лопатки, грудинку, оставить цельными. Каждая порция свинины по ½ фунта, а порция сала свиного или шпика по ¼ фунта.

На 100 фунтов свинины взять сухой истолченной и просеянной соли 5 фунтов, селитры 5 лотов, лаврового листа 5 лотов, гвоздики 3½ лота, английского перца 5 лотов, кориандра 10 лотов, все это истолочь, кроме кориандра, майорана, чеснока и белого лука, которые прибавляются смотря по желанию. Мясо, назначенное на соление, тотчас же, пока не остыло, обтереть сухим полотенцем, чтобы не оставалось крови, и натирать на столе приготовленной солью с селитрой и проч. Когда остынет, складывать в бочонки или корыта. Бочонки должны быть маленькие, на дно посыпать приготовленной соли со специями, положить ряд порций, потом опять соли, опять ряд порций, соли, потом цельную лопатку, обложить ее кругом мелкими порциями и так до конца; потом забить плотно бочонок, два дня держать в комнате, два раза в день переворачивая то на одно дно, то на другое; потом засмолить, вынести в холодное место, переворачивая там раз в неделю, и наконец весной закопать в лед, в погреб. На бочонке сделать надпись, сколько в нем порций и сколько фунтов свинины вообще.

1621) Соление ветчины, назначенной для копчения

Назначенные для копчения окорока, голову кабана и проч. сложить в отдельный бочонок, натирая каждый кусок солью, селитрой и прочими специями, как сказано в № 1620, закупорить бочонок; два дня держать в комнате, часто переворачивая бочонок, потом засмолить, вынесть в холодное место. Когда ветчина просолится, в начале марта месяца, не позже, вынуть ее,

очистить, натирая пшеничными отрубями; повесить на чердак дня на два или на три, чтобы обсохли, потом коптить в продолжение трех недель, сперва в легком дыму, а потом постепенно в сильнейшем, и то не постоянно, а прерывая копчение часто на один или на два часа, даже днем; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, ветками ели, сосны и можжевельника.

В Вестфалии, которая славится ветчиной, на 9 фунтов соли кладут 5 лотов селитры и 1 фунт мелкого сахара; теплые окорока натирают ими, кладут в бочонки, осыпая оставшейся солью. Так приготовленные окорока вкусны, но от сахара скорее портятся.

1622) Соление полотков шпика

Полотки шпика солятся отдельно в глубоких корытах; в них не кладется ни перца, ни селитры, но на 1 фунт шпика берется 2 лота сухой, просеянной мелкой соли. Первый полоток кладется кожей на дно, разрезывается в нескольких местах, осыпается и натирается солью, на него кладут другой полоток кожей вверх, и так далее рядами попарно. Сверху накрыть доской и камнями, оставить их так на 2 или 3 недели, часто поливая их собственным рассолом и иногда перекладывая полотки, так что которая пара лежала сверху, положить вниз, а нижнюю наоборот. Потом вынуть их, осушить, слегка окоптить, или лучше класть их в большие ящики, каждый кусок обертывая в сено, высушенное на печи. Если через несколько времени найдется в шпике сырость, обтереть шпик, повесить дня на два, чтобы обсох, и опять завернуть в свежее сено. Накрыть плотно крышкой, держать в холодном, но сухом месте.

1623) Соление языков и филеев

Выбрав языки и филей, тотчас же класть их в свиную стекшую кровь на двое суток, поставить в холодное место, но где бы не мерзло. Потом вынуть их; когда кровь стечет, вытереть досуха, выбить хорошенько деревянным пестиком, класть в маленькие бочонки, пересыпая солью. Положить туда же отрезанный мягкий кусок затылка.

На 40 фунтов языков, филеев и проч. берется сухой соли 1¼ фунта, селитры 3 золотника, 3 золотника английского перца, простого перца, лаврового листа, гвоздики, кориандра по 1½ золотника. Все это истолочь мелко, исключая кориандр, который

слегка протолочь, смешать все вместе.

Наполнить бочонок до самого верха; если бы не стало языков, филеев и проч., то прибавить мелких порций свинины или шпика. Двое суток держать в комнате, чтобы соль распустилась, потом, заколотив дно, осмолить, вынесть в холодное место, где бы однако же не мерзло, переворачивать с одного дна на другое. В марте вынуть, очистить, повесить дня на два, чтобы обсохли, употреблять свежепросольными или обтянуть воловьими свежими кишками и коптить, как сказано выше, но не так долго.

1624) Студень

Ноги и голову очистить, положить в горшок, налить водой, поставить в истопленную печь часов на 8 или в кастрюле варить на плите с лавровым листом, английским и простым перцем и солью; когда мясо уварится, вынуть его, очистить от костей, сложить в форму, бульон же процедить, влить также в форму, застудить, подавая, выложить на блюдо. Подается к нему прованское масло, уксус и горчица.

1625) Головизна из нижней челюсти кабана

Очистить свежую нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости в воде с солью, лавровым листом, английским и простым перцем и 1 луковицей. Когда уварится, отрезать мясо и жир осторожно с кожи, чтобы ее не прорезать, мясо и жир разрезать на небольшие четырехугольные кусочки, посолить, посыпать английским толченым перцем, перемешать, положить на очищенную со всех сторон кожицу, закрыть ею, чтобы имело круглый вид, завязать в ветошку, положить под пресс. Когда остынет, подавать к закуске, нарезав ее ломтиками. К ней подается уксус, прованское масло и горчица. Сохранять в холодном месте, но не более двух недель.

1626) Головизна другим манером из верхней челюсти кабана

Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть из головы кости, залить на несколько дней уксусом, вскипяченным с лавровым листом, английским и простым перцем и ¼ чайной ложечки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарезанного шпика; вытереть досуха голову, положить

ее на шпик кожей. Приготовить фарш из свиной или телячьей печенки № 616 или № 634, положить в голову ряд этого фарша, потом ряд корнишонов, маленькими продолговатыми кусками нарезанного шпика, ломтиками нарезанные крутые яйца, опять ряд фарша, и так пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткой и варить несколько часов в воде с кореньями, перцем, солью, немного уксуса и вынутыми из головы костями. Когда будет готова, вынуть голову, остудить, выложить на блюдо, убрать ланспиком из уварившегося и процеженного бульона.

1627) Зильц из свинины

Свежую свиную голову, ноги и 2 фунта свинины сварить с кореньями и солью. Вынуть потом все кости и кожу, самое же мясо мелко нарезать, положить в кастрюлю, положить туда же мелко изрубленную луковицу, несколько штук толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарезанной лимонной цедры, налить бульоном, в котором варилось мясо, так чтобы едва его покрыло, мешать осторожно на плите, чтобы не пригорело, но и не разварилось. Когда будет готово, намочить салфетку в кипяток, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее из кастрюли мясо, перевязать салфетку веревочкой над самым мясом, положить между двумя досками, прижать камнем. На другой день, когда остынет, выложить на блюдо, подавать холодным, нарезав его ломтиками; подается к нему уксус и прованское масло. Сохранять в холодном месте, но не долее двух недель.

1628) Колбасы превосходные

Взять 10 фунтов нежирной свинины, говядины от толстого филея 5 фунтов, и то и другое нарезать очень мелко; прибавить 5 фунтов свежего шпика, нарезанного продолговатыми тоненькими маленькими ломтиками; посолить, положить селитры 1½ золотника, 2 стакана рома, размешать хорошенько, наполнить воловью кишку, крепко ее набивая, но чтобы она не лопнула, положить под пресс на два дня, потом повесить на несколько дней, и наконец коптить не менее трех недель, чтобы не были сыры.

1629) Сосиски свежие

Взять 10 фунтов нежирной свинины и 10 фунтов жирных обрезков; если свинина свежая, то наскоблить ее ножом, если же слегка замороженная, то мелко нарезать, как гречневые крупы. Из 3–4 фунтов оставшихся обрезков и жил сварить бульон с английским перцем, лавровым листом и с ½ фунтом мелко изрубленного лука. Когда бульон будет готов, процедить его, остудить, взять этого бульона стаканов 5–6, залить им мелко изрубленное вышепоименованное мясо, 3 золотника толченого английского перца, 1½ золотника простого (3 золотника майорана, кто любит), размешать хорошенько руками и наполнить шприцевой формой тонкие свиные кишки, перевязать их длиной в ¾ аршина, связать оба конца, повесить в теплое место на несколько часов, чтобы обсохли, потом вынести в холодное место; долее трех недель нельзя их сохранять. Перед отпуском сложить их в кастрюлю, налить водой, пивом или свекольным рассолом, так, чтобы их едва покрыло, варить, пока соус не выкипит, потом поджарить с обеих сторон на плите или в духовой печке; можно подложить немного шпика, осыпать сухарями, подавать с сырой или кислой капустой или с горчицей.

1630) Сосиски копченые

На 15 фунтов нежирной взять 5 фунтов жирной свинины, наскоблить ее ножом или очень мелко нарезать; взять 3 золотника селитры, соли по вкусу около ¾ фунта, 1½ лота простого и ¾ лота английского перца, истолочь очень мелко, смешать с мясом, наполнить кишки очень плотно, перевязать, подержать в тепле часов 20, потом повесить в холодное место и коптить 1½ недели.

1631) Колбасы литовские копченые

Взять 10 фунтов свинины, очищенной от жил, 3 фунта говядины и 2 фунта дичи, серны или лося; свежее это мясо как можно мельче нарезать ножом, отбрасывая жилы, а потом изрубить сечкой. Некоторые замораживают мясо, чтобы легче было резать его, но мороженое мясо теряет вкус и сочность. Перца простого 2 лота, английского 1 лот, гвоздики, майорана, лаврового листа по ½ лота, соли сухой 20 лотов, селитры 1 лот, все это мелко истолочь, просеять, размешать с мясом, выбить его деревянной толкушкой, прибавив ¾ стакана спирта. Тогда положить ½ фунта верхнего свиного сала от затылка, нарезанного

тоненькими продолговатыми кусочками; наполнить этой массой плотно толстые воловьи кишки (чем они толще, тем лучше), поправляя рукой, чтобы не было пустого места, однако же осторожно, чтобы не лопнула кишка; потом перевязать их, положить между двумя дощечками, наложить на них легкий пресс, держать два дня в протопленной комнате, потом вынесть в кладовую, покрыть доской и камнями, увеличивая постепенно их тяжесть. Через две недели вынуть из-под пресса, повесить в холодном месте, потом коптить их около двух недель, переворачивая их то одним, то другим концом; после копчения повесить их на чердак на сквозной ветер недели на две, а потом, очистив их, сохранять в сухой ржи, хмеле, сене или в золе.

1632) Колбасы итальянские копченые

Взять 23 фунта свинины от лопатки, очищенной от жил, и 4 фунта говядины, мелко нарезать, положить на решето на 24 часа, держать в обыкновенной теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Нарезать небольшими кусочками 6 фунтов верхнего свиного сала от затылка, посолить 12 лотами сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо мелко изрубить, как фарш, посолить 1 фунтом соли, прибавить мелко истолченного простого перца лота 2, белого перца 1 лот, корицы 2 лота, селитры 1 лот, 1 мускатный орех, натертый на терке, и несколько капель чеснока. Наполнить этим фаршем гладкие свиные кишки, несколько дней перед тем посоленные и на несколько часов намоченные в вине или спирте, вывернуть кишки как обыкновенно на левую сторону, наколоть иголкой, булавкой или проволочной щеткой, наполнить кишки приготовленной массой, набивая плотно, но чтобы не лопнули, крепко перевязать, повесить в холодное место, но где бы не мерзло; потом коптить неделю или две ветками кориандра или можжевельником. Потом повесить на чердак, очищая их от плесени щеткой, намоченной в прованское масло с вином или спиртом.

1633) Колбасы венские

Взять 5 фунтов говядины и 3 фунта свинины, мелко изрубить, отбрасывая жила, положить на решето на 24 часа. 3 фунта верхнего свиного сала нарезать кусочками, посолить 4 лотами соли, оставить на несколько часов. Потом смешать все вместе, прибавить истолченные: 10 лотов соли, 3 лота кардамона, 4 лота

простого перца; размешать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно их набивая, наколоть кругом иголкой, поступить далее как с колбасами итальянскими № 1632.

Или на 3½ фунта говядины взять нежирной свинины 3½ фунта и свежего свиного верхнего сала 3½ фунта.

1634) Колбасы для скорого употребления

Свинины 2½ фунта, говядины 1 фунт, белого лука поджаренного с масле ¼ фунта, сырого мелко изрубленного лука ¼ фунта, кто любит, чеснока 2–3 кусочка, соли 4 лота, селитры 1 золотник, простого перца ½ лота или немного более. Все это размешать хорошенько, набить плотно кишки свиные или воловьи, перевязать их, повесить на сквозной ветер на 3 дня, а потом коптить их в продолжение недели или двух и тотчас употреблять.

1635) Кровяные колбасы

Взять весь нижний кусок свиного сала, т. е. баухшпик, фунтов около 12–15, ливер и свиную голову, из которой вынуть мозги; налить водой, варить все это 1½ часа, прибавить потом свиную же печенку, варить еще ½ часа. Потом печенку и ливер изрубить, сало же и срезанное с головы мясо и уши нарезать не слишком маленькими кусочками, посолить ¾ стакана соли, прибавить 1 лот простого и ¼ лота английского перца, кто любит, прибавить майорана. Размешать все вместе, развести свиной растертой кровью около 3 стаканов так, чтобы размешанная масса была не слишком густа. Наполнить ею ⅔ части воловьих или толстых свиных кишек, перевязать, выровнять их и варить в воде ½ часа. Если, проколов их вилкой, покажется жир, а не кровь — значит колбасы готовы. Тогда обмыть их в холодной воде, разложить на стол, прижать их доской часа на два, чтобы сделались плоскими, вынесть в холодное место. Если эти колбасы будут употребляемы в скором времени, то в фарш можно прибавить немного мелко изрубленного и в масле поджаренного белого лука. Если же колбасы оставляются на позднее употребление, то нельзя в них класть лука, надобно коптить их в легком холодном дыме дней 10; лучше их повесить в трубу.

Такие же колбасы приготовляются из одной головы; половину этого мяса очень мелко изрубить, а другую нарезать кусочками; или

Из одной печенки, легких и нижнего свиного сала, т. е. баухшпика.

Свежие кровяные колбасы перед отпуском поджарить в масле, поставить в духовую печь, а копченые подаются холодными.

1636) Колбасы черные кровяные

Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ее 5¼ стакана, свиной крови растертой и процеженной ½ гарнца, горячего молока 3 стакана, растопленного горячего свиного сала 2¼ стакан, соли 1½ лота, простого перца ¼ лота и английского перца ⅛ лота, размешать все это хорошенько. Взять тщательно очищенные, солью натертые и вымытые толстые свиные кишки, перевязать один конец голландскими нитками, выворотить кишки, нафаршировать их приготовленной массой так, чтобы ⅓ кишки была оставлена пустой, перевязать, опустить в кипяток, варить на сильном огне немного более ¼ часа. Вынуть из воды; когда немного остынут, повесить в холодное место, где могут висеть несколько дней. Когда надо взять 1–2 или 3 кишки, за полчаса до отпуска положить их на сковороду, полить маслом или свиным жиром, поджарить в горячей духовой печи с обеих сторон, подавать.

1637) Колбасы кровяные из мелких гречневых круп

3 фунта свиного сала мелко нарезать, растопить, влить ½ гарнца молока, английского перца с ¼ лота, 1 лот мускатного ореха, соли, вскипятить, всыпать ¼ гарнца, т. е. 3 стакана мелких гречневых круп, накрыть крышкой; когда каша погустеет, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размешать с кашей, чтобы каша сделалась жидковатой, наполнить не очень толстые свиные кишки, перевязать, опустить в кипяток, варить с ¼ часа.

1638) Колбасы кровяные из смоленских круп или гречневой муки

¼ гарнца смоленских круп или ¼ гарнца гречневой муки всыпать в каменную чашку, влить 2¼ стакана кипящего свиного сала, размешать хорошенько, всыпать простого и английского перца с ¼ лота, гвоздики, майорана, соли, развести 5¼ стакана

свежей процеженной свиной крови, размешать. Нафаршировать очищенные свиные кишки, оставляя ¼ часть кишки пустой, перевязать, сложить в кастрюлю; налить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая кастрюли крышкой, варить колбасы ¾ часа, часто осторожно их переворачивая; потом вынуть их из воды, вынесть в холодное место.

Незадолго перед отпуском сложить приготовленные кишки на сковороду, облить маслом или свиным жиром, поджарить с обеих сторон. Можно нарезать их ломтиками. Подавать перед бульоном, или к закуске, или к завтраку. На 6 человек достаточно ⅓ части назначенной пропорции.

1639) Колбасы кровяные из крупной гречневой крупы

½ гарнца крупной гречневой крупы смешать с 1½ стакана протертой сквозь сито свиной крови и с 1½ стакана растопленного сала так, чтобы каша не была слишком жидка. Положить ½ ложки майорана, немного соли, толченого простого и английского перца, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду, варить ¾ часа так, чтобы каша уварилась. Вынув из воды, поставить в холодное место. Незадолго перед отпуском разрезать каждую кишку на несколько частей, поджарить в свином жире. Подавать перед бульоном. На 6 человек на 1 раз достаточно ⅓ части назначенной пропорции.

1640) Колбасы белые из смоленских круп

3 стакана, т. е. ¼ гарнца смоленских круп перетереть 2 яйцами, высушить, протереть сквозь редкое сито: ½ гарнца, т. е. 6 стаканов молока и ¼ гарнца, т. е. 3 стакана растопленного свиного сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкий огонь, накрыть крышкой, часто, однако же, мешать ложкой. Когда крупы будут готовы, остудить, вбить 8 яиц, влить ¾ стакана вскипяченного молока, всыпать немного корицы, 1 стакан коринки, сахара куска 4, немного сладкого миндаля, 4–5 штук горького, размешать, наполнить слегка гладкие кишки, чтобы варясь не полопались. Когда будут готовы, поставить в холодное место. Перед отпуском поджарить с обеих сторон, подавать к закуске или перед обедом. На 6 человек на 1 раз достаточно ⅓ части назначенной пропорции.

1641) Колбасы белые из смоленских круп

3¾ стакана круп растереть с 2 яйцами, высушить, всыпать в 4½ стакана молока, которое должно сперва вскипеть с 1½ стакана свиного сала; размешать до гладкости, подержать на большом огне минуты 3, потом всыпать ½ или ¾ стакана сахара, 1 стакан обваренного кишмиша и коринки, размешать, наполнить слегка солью натертые и чисто вымытые кишки, перевязать, опустить в кипяток, варить ¼ часа. Потом поджарить в жире с обеих сторон.

1642) Колбасы белые из риса

1 фунт, т. е. 2 стакана риса опустить в кипяток, раз вскипятить, откинуть на решето, чтобы стекла вода. 4½ стакана молока, ½ фунта масла или 1 стакан свиного сала вскипятить, положить рис, варить мешая до половины готовности. Тогда всыпать ½ фунта сахара, отертого о цедру 1 лимона, ¼ стакана истолченного сладкого и штук 15 горького миндаля, ½ фунта, т. е. 1½ стакана обваренной коринки, 3 золотника корицы; когда каша остынет, вбить 10 яиц, размешать, наполнить кишки, оставляя ⅓ часть пустой, перевязать, опустить в кипяток, варить 1 час. Перед отпуском положить в кастрюлю, облить маслом, поставить в горячую печь, чтобы поджарились со всех сторон. Подавать к закуске или перед бульоном.

На 6 человек достаточно половины назначенной пропорции.

1643) Колбасы по-французски

1 фунт свежего шпика варить, не разрезывая его, до тех пор, чтобы можно было легко проколоть соломкой, потом нарезать его небольшими кусочками; 6 фунтов свежей свинины изрубить очень мелко, всыпать 3½ стакана толченых просеянных сухарей, сырых яиц 24 штуки, 3 стакана сливок, корицы, мускатного ореха, обваренной коринки и сахара, размешать, наполнить слегка кишки, варить ½ часа на сильном огне.

На 6 человек на один раз достаточно ⅓ назначенной пропорции.

1644) Колбасы по-немецки

Натереть на терке свежую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или дуршлаг, влить в нее 3¾ стакана сквозь сито процеженной свиной крови, всыпать немного майорана, перца

простого и английского, гвоздики, соли; 2½ фунта вареного свежего шпика нарезать мелкими продолговатыми кусочками, все это вместе размешать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 час; вынув из воды, поставить в холодное место. Перед отпуском поджарить.

На 6 человек достаточно на 1 раз ⅓ части назначенной пропорции.

1645) Сосиски из гусиных печенок

Натереть на терке гусиных печенок штук 20, протереть сквозь дуршлаг, всыпать ½ тертой булки, положить ½ стакана сливок, соли, мускатного ореха, майорана, 2 ложки, т. е. ¼ фунта ракового масла, ¾ стакана красного вина, поджаренную в раковом масле луковицу или лук-шарлот, 4 желтка, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая их в длину вершка по четыре. Варить их в бульоне около часа, потом перемыть в холодной воде, поджарить в масле.

notes

Примечания

1

Точно такой бульон можно сварить даже на одного человека, взяв маленькую кастрюльку и всего 6-ю часть как мяса, кореньев, так и воды.